exido
RED SERIES

253-007

DK Mekanisk mikrobølgeovn 2
SE Mekanisk mikrovågsugn 5
NO Mekanisk mikrobølgeovn 8
FI Mekaaninen mikroaaltouuni 11
UK Mechanical microwave oven.....14
DE Mechanisches Mikrowellengerät 17
PL Mechaniczna kuchenka mikrofalowa 21
RU Механическая микроволновая печь 24

INTRODUKTION

For at du kan få mest mulig glæde af din nye mikrobølgeovn, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager mikrobølgeovnen i brug. Vær særligt opmærksom på sikkerhedsforanstaltningerne. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske mikrobølgeovnens funktioner.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Generelt

- Mikrobølgeovnen må kun bruges til det, den oprindeligt er konstrueret til, dvs. til tilberedning af fødevarer til husholdningsbrug.
- Mikrobølgeovnen må kun bruges inden døre.
- Følg altid samtlige anvisninger i afsnittene "Gode råd om tilberedning af mad" og "Brug af tilbehør ved tilberedning af mad".
- Tænd ikke for mikrobølgeovnen, når den er tom. For at mikrobølgeovnen skal kunne absorbere mikrobølgerne, skal der være noget i den (fødevarer), ellers kan den tage skade. Hvis du gerne vil øve dig i at bruge mikrobølgeovnen, kan du sætte en kop vand i mikrobølgeovnen og afprøve de forskellige funktioner på den.
- Anvend ikke mikrobølgeovnen, hvis drejeringen og glasdrejetallerknen ikke er monteret.
- Brug ikke mikrobølgeovnen, hvis dørens sikkerhedslåsesystem ikke fungerer, og mikrobølgeovnen dermed kan tændes, selvom døren ikke er lukket. Hvis døren er åben, kan du risikere at blive udsat for mikrobølgestråler.
- Brug ikke mikrobølgeovnen, hvis der er rester af rengøringsmiddel inden i den.
- Når mikrobølgeovnen anvendes, skal børn, der opholder sig i nærheden af den, altid holdes under opsyn. Børn må ikke selv anvende mikrobølgeovnen uden opsyn af en voksen.
- Forsøg aldrig at reparere mikrobølgeovnen selv.
- Når lyspæren inde i mikrobølgeovnen skal udskiftes, skal du kontakte købsstedet.
- Hvis mikrobølgeovnen, ledningen eller stikket skal repareres, skal mikrobølgeovnen indleveres til en autoriseret reparatør. Hvis der foretages uautoriserede indgreb i apparatet, bortfalder garantien. Kontakt købsstedet, hvis der er tale om en reparation, der falder ind under garantien.

Placering af mikrobølgeovnen

- Bloker eller tildæk ikke nogen ventilationsåbninger på mikrobølgeovnen.
- Anbring ikke mikrobølgeovnen eller ledningen i nærheden af varme områder som f.eks. gasblus og elektriske kogeplader.
- Afmonter ikke mikrobølgeovnens fødder.
- Mikrobølgeovnen er ikke beregnet til indbygning, og du skal kontrollere, at ventilationsåbningerne på bagsiden af kabinettet ikke tildækkes. Hvis de tildækkes, mens mikrobølgeovnen er i brug, er der risiko for, at den overophedes. Mikrobølgeovnen vil herefter ikke kunne bruges, før den er kølet ned igen.

Brug af mikrobølgeovnen

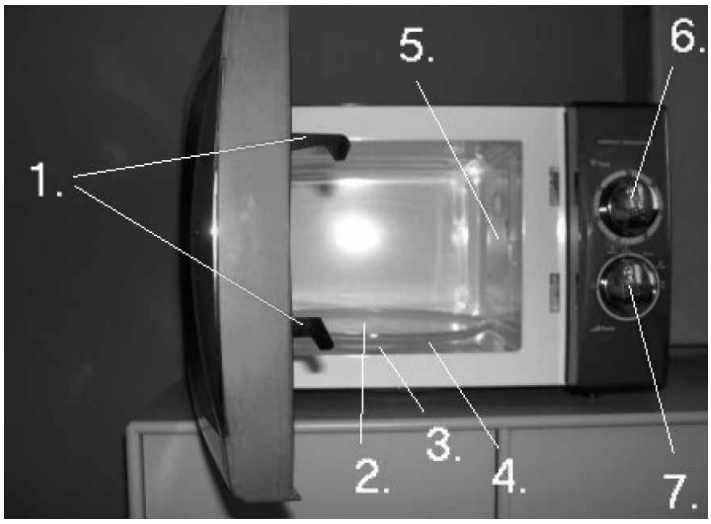
- Brug ikke mikrobølgeovnen, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis mikrobølgeovnen ikke fungerer korrekt, eller hvis den f.eks. er blevet beskadiget pga. kraftige slag el. lign.
- Tilbered aldrig fødevarer direkte på glasdrejetallerknen; anvend altid en egnet beholder.

Brandfare!

For at reducere risikoen for, at der opstår ild i ovnrummet, skal du være særligt opmærksom på følgende punkter:

- Tilbered ikke fødevarerne i for lang tid eller ved for høj temperatur, og efterlad ikke mikrobølgeovnen uden opsyn, hvis du har anbragt papir, plastic eller andre brændbare materialer i mikrobølgeovnen med henblik på at reducere tilberedningstiden.
- Metalklemmer og låg/folier, der indeholder metaltråde, kan danne gnister i mikrobølgeovnen og skal derfor fjernes.
- Opvarm aldrig olie eller fedt i mikrobølgeovnen.
- Hvis materialer inde i mikrobølgeovnen skulle bryde i brand, skal du lade ovndøren være lukket. Sluk omgående for mikrobølgeovnen, og tag stikket ud af stikkontakten.

OVERSIGT OVER MIKROBØLGEOVNENS DELE



1. Låsetapper
2. Glasdrejetallerken
3. Drejeaksel (ikke synlig på billedet)
4. Drejering (ikke synlig på billedet)
5. Magnetrondæksel
6. Tidsvælger
7. Effektvælger

KLARGØRING AF MIKROBØLGEOVNEN

Hver enkelt mikrobølgeovn er kontrolleret på fabrikken, men for en sikkerheds skyld bør du efter udpakning sikre dig, at mikrobølgeovnen ikke er blevet beskadiget under transporten. Kontrollér, om den har fået synlige skader (f.eks. i form af buler eller lign.), om ovndøren lukker ordentligt, og om hængslerne er i orden. Hvis det ser ud til, at mikrobølgeovnen er blevet beskadiget, skal du kontakte den butik, hvor du har købt mikrobølgeovnen, og vente med at tage den i brug, til den er blevet efterset af autoriserede fagfolk.

Før ibrugtagning skal du kontrollere, at du har fjernet al emballage og alle transportmaterialer fra mikrobølgeovnen indvendigt og udvendigt.

Placering af mikrobølgeovnen

Mikrobølgeovnen skal stå på en vandret flade, som kan bære dens vægt (15,5 kg). Der skal være et frirum på mindst 10 cm fra mikrobølgeovnens bagside, 5 cm fra siderne og 20 cm fra oversiden for at sikre tilstrækkelig ventilation.

Tilslutning af mikrobølgeovnen

Mikrobølgeovnen skal tilsluttes 230 volt vekselspænding, 50 Hz. Garantien bortfalder ved tilslutning til en forkert spænding.

Montering af glasdrejetallerknen

Før du tager mikrobølgeovnen i brug, skal du sikre dig, at glasdrejetallerkenen (2) er anbragt korrekt på drejeringen (4) og drejeakslen (3). Glasdrejetallerkenen skal ligge oven på drejeringen i fordybningen i mikrobølgeovnens bund, så de tre tappe på drejeakslen passer ind mellem de tre tappe i bunden af glasdrejetallerknen.

BETJENING AF MIKROBØLGEOVNEN

1. Åbn ovndøren ved at trække i ud i håndtaget.
2. Anbring de fødevarer, der skal tilberedes, i mikrobølgeovnen, og luk ovndøren.
3. Vælg effekttrin ved hjælp af effektvælgeren (7) (se nedenstående tabel). Knappen kan drejes med en eller flere fingre, når den er trykket ind. Du kan også trykke let ind på knappen, så den springer ud, og derefter tage fat om knappen og dreje den til den ønskede indstilling.
4. Indstil tilberedningstiden ved hjælp af tidsvælgeren (6). Tryk let ind på knappen, så den springer ud, og tag fat om knappen og drej den med uret til det ønskede minutantal (0-30).
5. Mikrobølgeovnen begynder tilberedningen, så snart du drejer på tidsvælgeren. Efterhånden som tilberedningen skrider frem, drejer knappen tilbage mod 0.

6. Når tilberedningstiden er gået, afbrydes mikrobølgeovnen automatisk.
7. Der lyder en klokke, og lyset i ovnrummet slukker.

Indstilling	**Mikrobølgeeffekt**
HIGH	100 %
M.HIGH	85 %
MED	66 %
M.LOW	48 %
DEFROST (optøning)	40 %
LOW	17 %

Tip:
- Tilberedningen kan til enhver tid afbrydes midlertidigt ved åbne ovndøren. Når ovndøren lukkes, genoptages tilberedningen med det samme.
- Under tilberedningen kan du til enhver tid skifte effekttrin ved at dreje på effektvælgeren.
- Under tilberedningen kan du til enhver tid forlænge eller forkorte tilberedningstiden ved at dreje tidsvælgeren til det ønskede minutantal.
- Når du har indstillet tilberedningstiden, kan du låse tidsvælgeren, så den indstillede tid ikke kan forlænges, ved at trykke knappen ind, til der lyder et klik. Knappen låses op ved at trykke let ind på den, så den springer ud.
- Ved indstilling af tilberedningstider på under 2 minutter er det lettere at foretage en præcis indstilling, hvis du først drejer tidsvælgeren forbi 2-minutters-mærket og derefter tilbage til samme mærke.

Vigtigt! Drej altid tidsvælgeren tilbage til 0, hvis du tager maden ud af mikrobølgeovnen, før tilberedningstiden er gået, og når mikrobølgeovnen ikke er i brug.

GODE RÅD OM TILBEREDNING AF MAD

Ved tilberedning af mad i mikrobølgeovn gælder følgende grundlæggende regler:

Tilberedningstid
Mindre mængder mad tilberedes hurtigere end store. Hvis mængden af mad fordobles, øges tilberedningstiden tilsvarende til næsten det dobbelte. Mindre kødstykker, små fisk og snittede grøntsager tilberedes hurtigere end store stykker. Af samme årsag anbefales det – hvis man f.eks. vil lave gullasch, stuvninger, sammenkogte retter eller lign. – at kødet skæres i stykker på maksimalt 2 x 2 cm.

Fødevarernes kompakthed er ligeledes af stor betydning for tilberedningstiden. Jo mere kompakte fødevarerne er, jo længere tid tager det at tilberede dem.
- Hele stege kræver længere tilberedningstid end sammenkogte retter.
- En steg kræver længere tid end en ret med hakket kød.

Jo koldere fødevarerne er, jo længere skal tilberedningstiden være. Madvarer, der har stuetemperatur, tilberedes således hurtigere end madvarer fra køleskab eller dybfryser.

Ved tilberedning af grøntsager afhænger tilberedningstiden af grøntsagernes friskhed. Kontrollér derfor grøntsagernes tilstand, og læg enten lidt tid til, eller træk lidt fra.

Den korte tilberedningstid ved brug af en mikrobølgeovn bevirker, at maden ikke koger ud.
- Der kan eventuelt tilsættes lidt vand.
- Ved kogning af fisk og grøntsager er der kun brug for en mindre mængde vand.

Mikrobølgeeffekt

Hvilken effekt der skal vælges, afhænger af tilstanden af de fødevarer, der skal tilberedes.
I de fleste tilfælde skal maden tilberedes på fuld effekt.
- Fuld effekt anvendes bl.a. til hurtig opvarmning af mad, kogning af vand eller lignende.
- Lav effekt bruges fortrinsvis til optøning samt tilberedning af retter, hvori der indgår ost, mælk og æg. (Hele æg med skal må ikke koges i mikrobølgeovnen, da æggene risikerer at eksplodere). Derudover anvendes de lavere effekter også til færdigtilberedning og for at bevare madens gode aroma.

Generelt om tilberedning

- Hvis hele måltidet tilberedes i mikrobølgeovnen, tilrådes det at starte med de mest kompakte madvarer som f.eks. kartofler. Når disse er kogt, dækkes de til, hvorefter resten af fødevarerne tilberedes.
- De fleste madvarer bør dækkes til. En tæt tildækning holder på damp og fugtighed, hvilket forkorter tilberedningstiden i mikrobølgeovnen. Dette gælder i særdeleshed, når der er tale om grøntsager, fiskeretter og gryderetter. Tildækning af maden giver også en bedre fordeling af varmen og dermed et hurtigt og godt resultat af tilberedningen.
- For at opnå det bedst mulige resultat er det vigtigt at placere maden på den rigtige måde, da mikrobølgestrålerne er kraftigst i midten af mikrobølgeovnen. Hvis du f.eks. bager kartofler, bør du placere dem langs kanten af glasdrejetallerkenen, så de tilberedes ensartet.
- For at få en ensartet tilberedning af kompakte retter som kød og fjerkræ er det vigtigt at vende kødstykkerne nogle gange.
- Du kan godt bage i mikrobølgeovnen, blot ikke efter opskrifter, hvori der indgår gær.
- Ved tilberedning af fødevarer med tyk skal, f.eks. kartofler, æbler, hele squash eller kastanjer, bør du prikke huller i skallen for at forhindre, at maden sprækker under tilberedningen.
- Når man laver mad i en "traditionel" ovn, er man vant til så vidt muligt at undgå at åbne ovnlågen. Med mikrobølgefunktionen er det anderledes: Her går ingen energi eller væsentlig varme til spilde. Det vil sige, at du kan åbne lågen til mikrobølgeovnen og se til maden, så tit du vil. Bemærk, at dette kun gælder ved tilberedning med mikrobølgefunktionen. Når varmlufts- og grillfunktionerne anvendes, udvikles der varme i ovnrummet.

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger ved tilberedning af mad!

- Hvis du bruger mikrobølgeovnen til opvarmning af babymad eller væsker i en sutteflaske, skal du altid røre rundt i maden/væsken og kontrollere temperaturen grundigt før servering. Hermed sikrer du, at varmen er jævnt fordelt, og du undgår skoldningsskader.
  Låget og/eller sutten må ikke være sat på sutteflasken, når denne sættes ind i mikrobølgeovnen.
- Ved for lang opvarmningstid kan nogle fødevarer forkulle og udvikle røg. Hvis det sker, skal du lade lågen være lukket og slukke helt for mikrobølgeovnen.
- Brug ikke mikrobølgeovnen til friturestegning eller syltning.
- Nogle fødevarer med lavt vandindhold, f.eks. chokolade i blokke og bagværk med sødt fyld, skal varmes forsigtigt. Ellers kan de blive ødelagt eller ødelægge beholderen.

BRUG AF TILBEHØR VED TILBEREDNING AF MAD

Inden du går i gang med at tilberede mad i beholdere, bør du kontrollere, at de beholdere, du ønsker at anvende, er lavet af et egnet materiale, da nogle plastarter kan blive "slatne" og deforme, og da nogle keramiktyper kan sprække (især ved opvarmning af små mængder mad).

For at teste om en beholder er egnet til brug i en mikrobølgeovn, skal du gøre følgende:
- Stil beholderen ind i mikrobølgeovnen.
- Stil samtidig et glas, der er fyldt halvt op med vand, i beholderen.
- Start mikrobølgeovnen, og lad den køre i 1 minut på højeste effekt.
- Hvis beholderen bliver meget varm at røre ved, bør du undlade at benytte den i mikrobølgeovnen.

Når du tilbereder mad i mikrobølgeovnen, må du gerne bruge følgende redskaber og materialer:
- **Glas og glasskåle.** Brug ikke glaskrukker o.l., der indeholder metal, og vær opmærksom på, at visse typer glas ikke er varmebestandige. Afprøv dem inden tilberedningen som beskrevet ovenfor.
- **Stentøj** (uglaseret og glaseret). Maden holder sig længere varm i glaseret stentøj end i andre fade.
- **Plastbeholdere.** De kan anvendes til mange opvarmningsformål, men er ikke anvendelige til ovnstegning.
  Bemærk! Plastbeholdere af melamin, polyethylen og phenol kan ikke anvendes.
- **Porcelæn.** Alt porcelæn kan anvendes i mikrobølgeovne, dog er ildfast porcelæn at foretrække.
- **Ildfaste lågfade.** Glasfade, hvis låg lukker så tæt, at der ikke kan slippe damp ud, er ideelle til grøntsager og frugt, der ikke tilsættes væske (tilberedningstiden må dog ikke overstige 5 min.).

- **Bruningsfade.** Man skal være meget varsom med netop denne slags fade. Fadet skal altid være mindst 5 mm over glasdrejetallerkenen.
- **Stegefilm.** Anvendes specielt i forbindelse med supper, saucer, sammenkogte retter eller ved optøning. Kan også anvendes som løs overdækning for at forhindre fedt m.v. i at sprøjte ud i ovnrummet.
- **Køkkenrulle.** Er ideelt, da køkkenrulle opsuger fugt og fedt. F.eks. kan bacon lægges lagvist med køkkenrulle mellem hvert lag. Det bliver så helt sprødt, da det ikke ligger i "sit eget fedt". Hjemmebagt brød kan tages direkte fra fryseren, pakkes ind i køkkenrulle og opvarmes i mikrobølgeovnen.
- **Våd køkkenrulle.** Kan anvendes i forbindelse med fisk eller grøntsager. Tildækning af maden forhindrer udtørring.
- **Bagepapir**. Fisk, store grøntsager som blomkål, majskolber og lign. kan indpakkes i vådt pergamentpapir.
- **Stegeposer.** Er ideelle til kød, fisk og grøntsager. De må imidlertid aldrig lukkes med metalclips, men skal lukkes til med bomuldstråd. Prik små huller i posen, og læg den i mikrobølgeovnen på en tallerken eller et glasfad.
- **Paptallerkener.** Bør kun bruges til kortvarig opvarmning.

Vigtigt!
Når du tilbereder mad i mikrobølgeovnen, må du ikke bruge følgende redskaber og materialer:

- Forseglet glas/flasker med små åbninger, da de kan sprænge.
- Almindelige termometre
- Sølvpapir/foliebakker, da mikrobølgestrålerne ikke kan trænge igennem materialet og dermed ikke kan koge maden. Små stykker sølvpapir kan dog bruges til at beskytte tynde stykker kød eller fjerkræ, så de ikke bliver branket.
- Genbrugspapir, da det kan indeholde små metalsplinter, der kan forårsage gnister og/eller brand.
- Lukkede dåser/beholdere med tætsluttende låg, da der kan komme et overtryk, som får dåsen/beholderen til at sprænge.
- Metalklemmer og andre låg/folier, der indeholder metaltråde. De kan danne gnister i mikrobølgeovnen og skal derfor fjernes.
- Skåle/beholdere og indpakninger af metal, medmindre de er udformet specielt til brug i mikrobølgeovne. Mikrobølgerne reflekteres og kan ikke nå ind til maden gennem metallet.
- Tallerkener, fade og skåle/beholdere med dekorationer af metal, guld og sølv. De kan gå i stykker og/eller medføre, at der dannes gnister i ovnrummet.
- Skumplast. Skumplast smelter i mikrobølgeovnen eller kan ødelægge maden.
- Træ. Træ tørrer ud i mikrobølgeovnen og kan splintre eller revne.

RENGØRING

Ved rengøring af mikrobølgeovnen bør du være opmærksom på følgende punkter:

- Sluk for mikrobølgeovnen, og tag stikket ud af stikkontakten inden rengøring.
- Du må ikke bruge skurepulver, stålsvampe eller andre stærke rengøringsmidler til rengøring af mikrobølgeovnens indvendige og udvendige overflader, da disse rengøringsmidler kan ridse fladerne.
- Brug i stedet en klud fugtet med varmt vand, og tilsæt eventuelt lidt opvaskemiddel, hvis mikrobølgeovnen er meget beskidt.
- Der må ikke trænge vand ind i ventilationsåbningerne.
- Lad altid lågen stå åben, når du rengør betjeningspanelet, så mikrobølgeovnen ikke starter under rengøringen.
- Drejeringen og mikrobølgeovnens indvendige bund skal rengøres jævnligt, så glasdrejetallerkenen kan dreje uhindret rundt.
- Glasdrejetallerkenen og drejeringen kan eventuelt rengøres i en opvaskemaskine.

FØR DU HENVENDER DIG TIL EN REPARATØR

Hvis mikrobølgeovnen ikke vil starte:

- Undersøg, om stikket er sat korrekt i stikkontakten. Hvis det ikke er tilfældet, skal du tage stikket ud, vente 10 sekunder og derefter sætte stikket i igen.
- Undersøg, om der er sprunget en sikring/om sikringsrelæet er slået fra. Hvis det ikke er tilfældet, kan du kontrollere, om stikkontakten fungerer, ved at slutte et andet apparat til den.
- Kontrollér, om lågen er lukket helt. Hvis den ikke er det, sørger det automatiske sikkerhedssystem (via låsetapperne) for, at mikrobølgeovnen ikke kan startes.
- Kontrollér, om betjeningspanelet er indstillet korrekt, og om timeren er aktiveret.

Hvis mikrobølgeovnen stadig ikke fungerer, skal du henvende dig til en reparatør.

MILJØTIPS

Når elektronikprodukter ikke længere fungerer, bør de bortskaffes på en måde, så de belaster miljøet mindst muligt og i henhold til de regler, der gælder i din kommune. I de fleste tilfælde kan du komme af med produktet på din lokale genbrugsstation.

GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gælder ikke:

- hvis ovennævnte ikke iagttages
- hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i apparatet
- hvis apparatet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast
- hvis fejl i apparatet er opstået på grund af fejl på ledningsnettet.

Da vi hele tiden udvikler vores produkter på funktions- og designsiden, forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i produktet uden forudgående varsel.

IMPORTØR

Adexi Group

Vi tager forbehold for trykfejl

SE

INTRODUKTION

För att du ska få ut så mycket som möjligt av mikrovågsugnen är det lämpligt att du läser igenom denna bruksanvisning innan du tar apparaten i bruk. Lägg extra stor vikt vid säkerhetsföreskrifterna. Vi rekommenderar även att du sparar bruksanvisningen för framtida bruk.

VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Allmänt

- Mikrovågsugnen får endast användas för det den är avsedd, dvs. matberedning för hemmabruk.
- Mikrovågsugnen är endast avsedd för inomhusbruk.
- Följ alltid anvisningarna i avsnitten "Tips för tillagning av mat" och "Att använda redskap vid tillagning av mat".
- Starta inte mikrovågsugnen när den är tom. För att mikrovågsugnen ska kunna absorbera mikrovågor måste det stå någonting i den (mat), annars kan den skadas. Om du vill testa de olika funktionerna kan du ställa in en kopp vatten i mikrovågsugnen.
- Använd inte mikrovågsugnen utan den roterande ringen och glastallriken.
- Använd inte mikrovågsugnen om systemet för säkerhetslåset inte fungerar, eftersom det innebär att mikrovågsugnen kan sättas på även om luckan inte är stängd. Om luckan är öppen riskerar du att utsättas för mikrovågsstrålning.
- Använd inte mikrovågsugnen om det finns rester av rengöringsmedel i den.
- Barn som befinner sig i närheten av apparaten när den är i bruk bör hållas under uppsikt. Barn får inte använda mikrovågsugnen utan tillsyn från en vuxen.
- Försök aldrig att reparera mikrovågsugnen själv.
- Kontakta återförsäljaren när glödlampan inuti mikrovågsugnen behöver bytas ut.
- Om mikrovågsugnen, sladden eller stickkontakten behöver repareras ska de lämnas till en godkänd reparationsverkstad. Ej auktoriserade reparationer eller ändringar gör garantin ogiltig. Kontakta inköpsstället för reparationer som täcks av garantin.

Placering av mikrovågsugnen

- Blockera eller täck inte några ventilhål på mikrovågsugnen.
- Placera inte mikrovågsugnen eller sladden nära varma områden som gasplattor eller elektriska spisplattor.
- Ta inte bort mikrovågsugnens fötter.
- Ugnen är avsedd att användas fristående. Kontrollera alltid att ventilhålen på ovansidan inte är täckta. Om de är täckta när mikrovågsugnen används finns det risk för överhettning. Mikrovågsugnen kan då inte användas förrän den svalnat.

Använda mikrovågsugnen

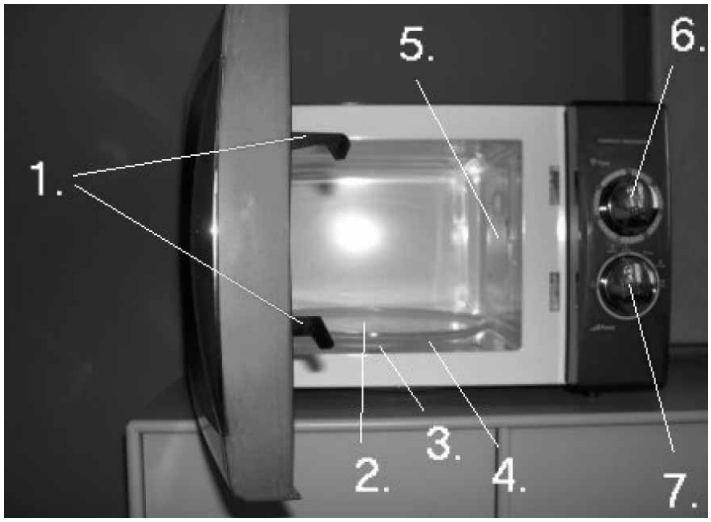
- Använd inte mikrovågsugnen om sladden eller stickkontakten är skadad, om mikrovågsugnen inte fungerar korrekt eller om den har skadats av tung belastning, slag eller liknande.
- Tillaga aldrig mat direkt på glastallriken; använd alltid ett passande kärl.

Brandrisk!

Observera följande punkter för att minska risken för brand i ugnsutrymmet:

- Tillaga inte maten för länge eller vid för hög temperatur, och lämna inte mikrovågsugnen obevakad om du använt papper, plast eller andra lättantändliga material i mikrovågsugnen i syfte att minska tillagningstiden.
- Metallklämmor och lock/plastfilm som innehåller metalltrådar kan orsaka gnistor i mikrovågsugnen och måste därför tas bort.
- Värm aldrig olja eller fett i mikrovågsugnen.
- Om material börjar brinna i mikrovågsugnen ska du låta dörren vara stängd. Stäng av mikrovågsugnen omedelbart och dra ut kontakten ur eluttaget.

BESKRIVNING AV MIKROVÅGSUGNENS DELAR



1. Låshakar
2. Glastallrik
3. Roterande axel (ej synlig på bild)
4. Roterande ring (ej synlig på bild)
5. Magnetronskydd
6. Tidsinställning
7. Effektinställning

FÖRBEREDA MIKROVÅGSUGNEN

Varje enskild mikrovågsugn kontrolleras på fabriken, men för säkerhets skull bör du kontrollera att mikrovågsugnen inte har skadats under transporten när du har packat upp den. Kontrollera att det inte finns någon synlig skada (t.ex. märken eller liknande), att luckan går att stänga ordentligt samt att gångjärnen fungerar som de ska. Om mikrovågsugnen verkar skadad, ska du kontakta inköpsstället. Använd inte apparaten förrän den kontrollerats av en auktoriserad specialist.

Innan du använder mikrovågsugnen ser du till att allt förpackningsmaterial tagits bort från den, både på ut- och insidan.

Placering av mikrovågsugnen

Mikrovågsugnen måste stå på en jämn yta som orkar bära dess vikt (15,5 kg). Det måste finnas ett fritt utrymme på minst 10 cm bakom, 5 cm på sidorna och 20 cm ovanför mikrovågsugnen för att garantera tillräcklig ventilation.

Anslutning av mikrovågsugnen

Mikrovågsugnen måste anslutas till ett 230 volts växelströmsuttag, 50 Hz. Garantin gäller inte om mikrovågsugnen ansluts till ett uttag med felaktig spänning.

Installation av den roterande glastallriken

Kontrollera att glastallriken (2) sitter korrekt på den roterande ringen (4) och på axeln (3) innan du använder ugnen. Den roterande glastallriken måste ligga på ringen i fördjupningen i mikrovågsugnens botten så att de tre tapparna på axeln passar in i de som finns på glastallrikens undersida.

ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNEN

1. Öppna ugnsluckan genom att dra i handtaget.
2. Placera maten som ska tillagas i mikrovågsugnen och stäng ugnsluckan.
3. Välj effektnivå med effektinställningen (7) (se tabellen nedan). Ratten kan vridas med fingrarna om du trycker in den. Det går även att trycka lätt på knappen tills den kommer ut och sedan vrida den till rätt inställning.
4. Ställ in tillagningstiden med hjälp av tidsinställningen (6). Tryck försiktigt in ratten tills den kommer ut och vrid sedan till önskat antal minuter (0-30).
5. Mikrovågsugnen startar så fort du vrider upp tidsinställningen. Under tillagningen går ratten gradvis tillbaka till 0.
6. När tillagningstiden är över stannar mikrovågsugnen automatiskt.
7. En klocka ringer och lampan i ugnsutrymmet släcks.

Inställning	Mikrovågseffekt
Högsta (HIGH)	100%
Medium/Hög (M.HIGH)	85%
Medium (MED)	66%
Medium/Låg (M.LOW)	48%
Upptining (DEFROST)	40%
Låg (LOW)	17%

Tips:
- Tillagningen kan avbrytas närsomhelst genom att dörren öppnas. När ugnsluckan stängs igen återupptas tillagningen direkt.
- Du kan ändra effekt när som helst under tillagningen genom att vrida på effektinställningen.
- Du kan förlänga eller förkorta tillagningstiden när som helst under tillagningen genom att vrida på tidsinställningen till önskat antal minuter.
- När tillagningstiden ställts in kan ratten låsas så att inte tiden går att förlänga. Lås den genom att trycka in den tills ett klick hörs. Tryck försiktigt på ratten så kommer den ut ur låsningsläget igen.
- Vid tillagningstid på mindre än 2 minuter är det lättare att få en exakt inställning om ratten först vrids förbi 2-minutersstrecket och sedan tillbaka till det.

Viktigt! Vrid alltid tillbaka tidsinställningen till 0 när du tar ut maten ur ugnen innan hela tiden gått eller när ugnen inte används.

TIPS FÖR TILLAGNING AV MAT

När du lagar mat i mikrovågsugnen gäller följande grundregler:

Tillagningstid
Mindre mängder mat tillagas snabbare än större mängder. Om mängden mat dubblas måste tillagningstiden ökas motsvarande, till minst dubbelt så lång tid.

Mindre bitar kött och fisk, och hackade grönsaker tillagas mycket snabbare än större bitar. Därför rekommenderar vi att du skär köttet i bitar som inte är större än 2 x 2 cm om du t.ex. ska göra gulasch, grytor eller liknande.

Matens fasthet är också viktig för tillagningstiden. Ju fastare maten är desto längre tid tar det att tillaga den.
- Hela stekar har längre tillagningstid än grytor.
- En stek tar längre tid än en rätt med köttfärs.

Ju kallare maten är, desto längre blir tillagningstiden. Mat som är rumstempererad tillagas därför snabbare än mat från kylen eller frysen.

Vid tillagning av grönsaker beror tillagningstiden på hur fräscha grönsakerna är. Kontrollera därför hur grönsakerna verkar och lägg till eller dra ifrån tid.

En kortare tillagningstid i mikrovågsugnen innebär att maten inte tillagas för länge.
- Om det behövs kan du tillsätta lite vatten.
- När du lagar fisk och grönsaker behöver du bara använda mycket lite vatten.

Mikrovågseffekt

Effektinställningen beror på vilken sorts mat som ska lagas.
I de flesta fall lagas maten på full effekt.
- Full effekt används bland annat då man värmer upp mat snabbt, kokar vatten eller liknande.
- Låg effekt används huvudsakligen för att tina mat och tillaga rätter som innehåller ost, mjölk och ägg. (Hela ägg med skal får inte kokas i mikrovågsugnen eftersom de kan explodera). Dessutom används låg effekt när sista handen läggs vid tillagningen eller för att en rätt ska få behålla en särskild arom.

Allmän information om matlagning

- Om hela måltiden ska tillagas i mikrovågsugnen rekommenderar vi att du börjar med de mest kompakta livsmedlen, som potatis. Täck över dem när de är klara och tillaga resten av måltiden.
- De flesta typer av mat bör vara övertäckta. Ett tättslutande lock gör att ånga och fukt stannar kvar, vilket förkortar tillagningstiden. Det gäller särskilt vid tillagning av grönsaker, fiskrätter och grytor. Genom att täcka över maten fördelas värmen bättre och tillagningen går snabbare och resultatet blir bättre.
- För att uppnå bästa möjliga resultat är det viktigt att maten placeras korrekt eftersom mikrovågorna är starkast mitt i mikrovågsugnen. Om du t.ex. bakar potatis bör potatisarna placeras längs med glastallrikens kant så att de tillagas jämnt.
- För att laga kompakta rätter som kött och kyckling jämnt är det viktigt att vända på köttet några gånger.
- Det går att baka i mikrovågsugnen, men inte recept som innehåller jäst.
- När du tillagar mat med ett tjockt skal, t.ex. potatis, äpplen, hel squash eller kastanjer, bör du nagga skalet för att förhindra att maten exploderar under tillagningen.
- När du lagar mat i en vanlig ugn försöker du normalt att öppna ugnsluckan så litet som möjligt. Det behövs inte med mikrovågsugnen: ingen energi eller särskilt mycket värme försvinner. Det går alltså att öppna ugnsluckan och kontrollera maten hur många gånger som helst.

Viktiga säkerhetsföreskrifter vid tillagning av mat!

- Om du använder mikrovågsugnen för att värma barnmat eller vätska i en nappflaska måste du alltid röra om maten/vätskan och kontrollera temperaturen innan du matar barnet. På så sätt fördelas värmen jämnt och du undviker skållningsskador.
  Locket och/eller nappen måste alltid tas av flaskan när den placeras i mikrovågsugnen.
- Om vissa typer av mat värms för länge kan de förkolna och ryka. Om det händer ska du låta ugnsluckan vara stängd och stänga av mikrovågsugnen helt.
- En del mat med lågt vatteninnehåll, t.ex. choklad i rutor och bakverk med söt fyllning ska värmas försiktigt så att de, eller förpackningen, inte förstörs.

ANVÄNDA KÄRL VID TILLAGNING AV MAT

Innan du börjar tillaga mat i kärl bör du se till att de kärl du vill använda är tillverkade av lämpligt material, eftersom viss sorts plast kan bli mjuk och deformerad, och en del typer av keramik kan gå sönder (särskilt vid tillagning av små mängder mat).

Så här gör du för att testa om ett kärl är lämpligt att använda i mikrovågsugnen:
- Placera kärlet i mikrovågsugnen.
- Placera samtidigt ett halvfullt glas vatten i kärlet.
- Starta mikrovågsugnen och kör den i 15-30 sekunder på full effekt.
- Om kärlet blir väldigt varmt att vidröra bör det inte användas i mikrovågsugnen.

När du tillagar mat i mikrovågsugnen bör du helst använda följande kärl och material:
- Glas och glasskålar
- Stengods (glaserat eller oglaserat). Maten håller sig varm längre i glaserat stengods än i något annat kärl.
- Plastkärl kan användas för olika slags uppvärmning. Varning! Det går INTE att använda plastkärl som är tillverkade av melamin, polyetylen och fenol.
- Porslin. Allt porslin kan användas i mikrovågsugnar, dock helst eldfast porslin.
- Eldfasta täckta kärl. Glaskärl med lock som sluter så tätt att ingen ånga kommer ut är perfekta för grönsaker och frukt som du inte lägger till något vatten till (tillagningstiden får dock inte överskrida 5 minuter).
- Stekkärl. Du måste vara mycket försiktig när du använder den här typen av kärl. Värm inte stekkärlet mer än 5 minuter på glastallriken. Lämplig isolering, såsom en värmetestad platta bör läggas mellan stekkärlet och glastallriken för att undvika att glastallriken överhettas.

- Plastfolie för mikrovågsugn kan användas, särskilt till soppor, såser, stuvningar eller till mat som tinas. Plastfolie kan också användas för att löst täcka maten och förhindra att fett o.d. stänker ner ugnsutrymmet.
- Hushållspapper är idealiskt eftersom det absorberar vätska och fett. Till exempel kan man lägga bacon i lager med hushållspapper mellan varje lager. Baconet blir då helt knaperstekt eftersom det inte tillagas i sitt eget fett. Hembakat bröd kan tas direkt från frysen, packas in i hushållspapper och värmas i mikrovågsugnen.
- Blött hushållspapper kan användas till fisk eller grönsaker. Om maten täcks över hindras den från att torka ut.
- Smörgåspapper Fisk, stora grönsaker, såsom blomkål, majskolvar och liknande kan packas i smörgåspapper.
- Stekpåsar är mycket bra till kött, fisk och grönsaker. De får dock aldrig tillslutas med metallklämmor. Istället kan du använda bomullstråd. Gör små hål i påsen och placera den på en tallrik eller ett glaskärl i mikrovågsugnen.

Viktigt!

När du tillagar mat i mikrovågsugnen ska du inte använda följande kärl och material:

- Förslutna glas/flaskor med små öppningar, då de kan explodera.
- Vanliga termometrar
- Metallfolie/folielådor, eftersom mikrovågorna inte kan tränga igenom materialet och då tillagas inte maten.
- Återvunnet papper, eftersom det kan innehålla små metallflisor som kan orsaka gnistor och/eller brand.
- Slutna burkar/behållare med tättslutande lock, eftersom övertryck kan orsaka att burken/behållaren exploderar.
- Metallklämmor och lock/folie som innehåller metalltrådar. De kan orsaka gnistor i mikrovågsugnen och måste därför tas bort.
- Metallskålar/behållare och förpackningsmaterial, såvida de inte är särskilt utformade för att användas i mikrovågsugn. Mikrovågorna reflekteras och kan inte tränga igenom metallen.
- Tallrikar, kärl och skålar/behållare med metall-, guld- och silverdekorationer. De kan gå sönder och/eller orsaka gnistor i ugnsutrymmet.

RENGÖRING

När du rengör mikrovågsugnen bör du tänka på följande:

- Stäng av mikrovågsugnen och dra ut stickkontakten ur eluttaget innan du rengör mikrovågsugnen.
- Använd aldrig skurpulver, stålborstar eller andra starka rengöringsmedel för att rengöra in- eller utsidan av mikrovågsugnen då de kan lämna märken.
- Använd istället en trasa fuktad med varmt vatten, och använd rengöringsmedel om mikrovågsugnen är väldigt smutsig.
- Se till att inget vatten rinner ner i ventilhålen.
- Den roterande ringen och mikrovågsugnens botten måste göras rent regelbundet så att glastallriken kan snurra fritt.
- Glastallriken och den roterande ringen kan diskas i diskmaskin.
- Ta inte bort magnetronskyddet (4) på insidan av ugnen!
- Tips: När mikrovågsugnen har varit i bruk under en längre tid kan ugnsutrymmet börja lukta. Om lukten inte försvinner genom vanlig rengöring kan du lägga några citronklyftor i en kopp och tillaga dem i mikrovågsugnen vid full effekt i 2-3 minuter. Detta är ett effektivt sätt att ta bort lukten.

INNAN DU GÅR TILL EN REPARATÖR

Om mikrovågsugnen inte startar:

- Kontrollera att stickkontakten sitter i eluttaget. Om den inte gör det, ta ur stickkontakten, vänta i 10 sekunder och sätt i den i uttaget igen.
- Kontrollera om en säkring har gått eller om säkringsreläet har stängts av. Om allt verkar fungera som det ska kan du testa eluttaget genom att ansluta en annan enhet.
- Kontrollera att ugnsluckan är ordentligt stängd. Är den inte det säkerställer det automatiska säkerhetssystemet genom låshakarna (1) att mikrovågsugnen inte kan starta.
- Se efter om timern är aktiverad.

Om mikrovågsugnen fortfarande inte fungerar bör du kontakta en reparatör.

TIPS FÖR MILJÖN

När elektriska produkter inte längre fungerar ska de kasseras på ett sätt som orsakar minsta möjliga inverkan på miljön och i enlighet med lokal lagstiftning. Oftast kan du lämna in sådana produkter till din lokala återvinningsstation.

GARANTIVILLKOR

Garantin gäller inte om:

- ovanstående instruktioner inte följs,
- apparaten har modifierats,
- apparaten har blivit felhanterad, utsatts för vårdslös behandling eller fått någon annan form av skada,
- om fel har uppstått till följd av fel på nätspänningen.

På grund av konstant utveckling av våra produkter, både på funktions- och designsidan, förbehåller vi oss rätten till ändringar av våra produkter utan föregående meddelande.

IMPORTÖR

Adexi Group

Adexi A/S ansvarar inte för eventuella tryckfel.

INNLEDNING

For å best mulig utbytte av den nye mikrobølgeovnen bør du lese nøye gjennom disse instruksjonene før du begynner å bruke den. Legg spesielt merke til sikkerhetsreglene. Vi anbefaler også at du oppbevarer instruksjonene, slik at du kan lese om funksjonene til mikrobølgeovnen senere.

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

Generelt

- Mikrobølgeovnen må bare brukes til det opprinnelige formålet, d.v.s. å tilberede mat til husholdningen.
- Mikrobølgeovnen må bare benyttes innendørs.
- Følg alltid instruksjonene i delen "Tips om tilberedning av mat" og "Kjøkkentøy for tilberedning av mat".
- Ikke slå på mikrobølgeovnen når den er tom. For at mikrobølgeovnen skal kunne absorbere mikrobølger må det være noe (mat) i den. Hvis ikke, kan den bli skadet. Hvis du ønsker å prøve de ulike funksjonene, plasserer du en kopp med vann inne i mikrobølgeovnen.
- Ikke bruk mikrobølgeovnen hvis tallerkenringen og glasstallerkenen ikke er montert.
- Ikke bruk mikrobølgeovnen hvis sikkerhetssystemet ikke fungerer. Da kan mikrobølgeovnen slås på selv om døren ikke er lukket. Hvis døren er åpen, kan du bli utsatt for mikrobølgestråling.
- Ikke bruk mikrobølgeovnen hvis det er rester av rengjøringsmidler inne i ovnen.
- Hold et øye med barn som er i nærheten av ovnen, når den er i bruk. Barn bør ikke bruke mikrobølgeovnen uten tilsyn av en voksen.
- Prøv aldri å reparere mikrobølgeovnen selv.
- Når lyspæren inne i mikrobølgeovnen må skiftes, kontakter du forhandleren.
- Hvis mikrobølgeovnen, ledningen eller støpslet må repareres, må artikkelen tas med til et autorisert servicesenter. Uautoriserte reparasjoner eller endringer vil føre til at garantien ikke gjelder lenger. Kontakt forretningen du kjøpte ovnen i, ved garantireparasjoner.

Plassere mikrobølgeovnen

- Ikke blokker eller dekk til ventilasjonsåpningene på mikrobølgeovnen.
- Ikke plasser mikrobølgeovnen eller ledningen i nærheten av svært varme områder, for eksempel elektriske hurtigplater.
- Ikke fjern føttene på mikrobølgeovnen.
- Denne ovnen skal være frittstående. Pass alltid på at ventilasjonsåpningene oppå kabinettet ikke er tildekket. Hvis de er tildekket mens mikrobølgeovnen er i bruk, er det fare for overoppheting. Hvis dette skulle skje, må mikrobølgeovnen avkjøles før den kan brukes.

Bruke mikrobølgeovnen

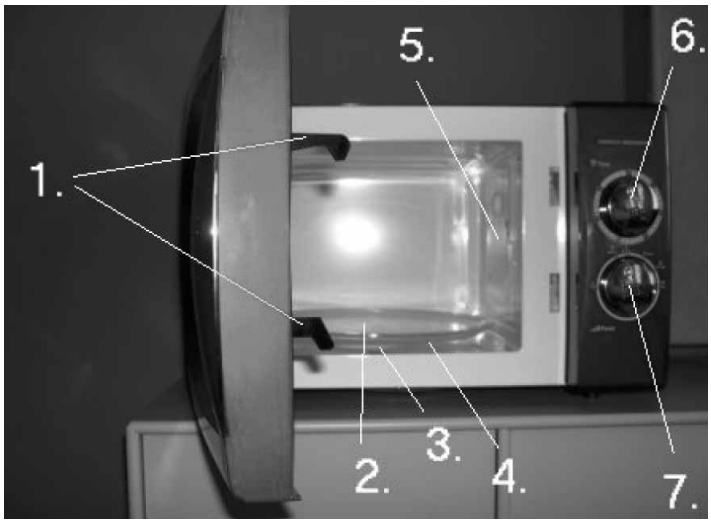
- Ikke bruk mikrobølgeovnen hvis ledningen eller støpslet er skadet, hvis den ikke fungerer riktig, eller hvis den har blitt skadet av en tung gjenstand som har falt ned på den eller liknende.
- Forbered aldri mat direkte på glasstallerkenen. Bruk alltid en beholder som passer.

Brannfare!

Legg merke til følgende punkt slik at faren for brann i ovnsrommet reduseres:

- Ikke forbered mat for lenge ved for høy temperatur, og ikke la mikrobølgeovnen være uten tilsyn hvis papir, plast eller andre brennbare materialer benyttes for å redusere tilberedningstiden.
- Metallklips og lokk/folie som inneholder metalltråder, kan forårsake gnister i mikrobølgeovnen og må derfor fjernes før tilberedning.
- Varm aldri opp olje eller fett i mikrobølgeovnen.
- Hvis noe i mikrobølgeovnen skulle ta fyr, lar du døren være lukket. Slå av mikrobølgeovnen umiddelbart, og trekk ut støpslet fra veggkontakten.

OVERSIKT OVER DELENE I MIKROBØLGEOVNEN



1. Låsearmer
2. Roterende glasstallerken
3. Tallerkenaksel (vises ikke på bildet)
4. Tallerkenring (vises ikke på bildet)
5. Magnetrondeksel
6. Tidsvelger
7. Effektvelger

FORBEREDE MIKROBØLGEOVNEN

Hver enkelt mikrobølgeovn kontrolleres ved fabrikken. Men etter at du har pakket ut ovnen bør du for sikkerhets skyld kontrollere nøye at den ikke har blitt skadet under transport. Se etter om det er noen synlige skader (f.eks. bulker eller liknende), at ovnsdøren kan lukkes helt, og at hengslene er i orden. Hvis det virker som om mikrobølgeovnen har blitt skadet, må du kontakte forretningen du kjøpte den i, og ikke bruke den før den er kontrollert av en autorisert spesialist.

Du må kontrollere at du har fjernet all emballasjen både fra innside og utsiden av mikrobølgeovnen før du bruker ovnen.

Plassere mikrobølgeovnen

Mikrobølgeovnen må stå på en rett overflate som tåler vekten av den (15,5 kg). Det må være en klaring på minst 10 cm på baksiden av mikrobølgeovnen, 5 cm på sidene og 20 cm på toppen for å sikre tilstrekkelig ventilasjon.

Koble til mikrobølgeovnen

Mikrobølgeovnen må kobles til en strømforsyning med 230 volt og 50 Hz. Garantien gjelder ikke hvis mikrobølgeovnen er koblet til feil spenning.

Sette inn den roterende glasstallerkenen

Før du begynner å bruke ovnen må du sørge for at den roterende glasstallerkenen (2) er satt riktig på plass på tallerkenringen (4) og akselen (3). Den roterende glasstallerkenen må ligge oppå tallerkenringen i fordypningen i bunnen på mikrobølgeovnen, slik at de tre stiftene på tallerkenakselen passer inn mellom stiftene under den roterende glasstallerkenen.

BETJENE MIKROBØLGEOVNEN

1. Åpne døren ved å trekke i håndtaket.
2. Plasser maten som skal tilberedes, i mikrobølgeovnen, og lukk døren.
3. Velg effektnivå ved hjelp av effektvelgeren (7). (Se tabellen nedenfor.) Du stiller inn velgeren ved å dreie den med fingrene når den er trykt inn. Du kan også trykke forsiktig på knappen til den spretter ut, og deretter dreie den til ønsket stilling.
4. Velg tilberedningstid ved hjelp av tidsvelgeren (6). Trykk forsiktig på velgeren til den spretter ut, og drei den deretter til ønsket antall minutter (0-30)
5. Tilberedningen starter så snart du har stilt inn tidsvelgeren. Velgeren går gradvis mot 0 etter hvert som tilberedningen skrider fram.
6. Når tilberedningstiden er omme, slås ovnen av automatisk.
7. En klokke ringer, og lyset i ovnsrommet slukkes.

Innstilling	Mikrobølgeeffekt
HØY	100 %
MIDD. HØY	85 %
MIDD.	66 %
MIDD. LAV	48 %
OPPTINING	40 %
LAV	17 %

Tips:

- Tilberedning kan avbrytes når som helst ved at døren åpnes. Når ovnsdøren lukkes, fortsetter tilberedningen automatisk.
- Du kan endre effektinnstillingen når som helst under tilberedning ved å dreie effektvelgeren.
- Du kan øke eller redusere tilberedningstiden når som helst under tilberedning ved å dreie tidsvelgeren til ønsket antall minutter.
- Når du har angitt tilberedningstid, kan du låse tidsvelgeren slik at tiden ikke kan endres, ved å trykke på velgeren til du hører et klikk. Du frigjør velgeren ved å trykke forsiktig på den slik at den spretter ut.
- Når du angir en tilberedningstid på mindre enn 2 minutter, er det enklest å få en nøyaktig innstilling hvis du først dreier velgeren forbi 2 minutter og deretter tilbake til 2 minutter.

Viktig! Drei alltid tidsvelgeren tilbake til 0 hvis du tar mat ut av mikrobølgeovnen før tilberedningstiden er omme, og når ovnen ikke er i bruk.

TILBEREDNINGSTIPS

Når du tilbereder mat i mikrobølgeovnen, skal du følge de grunnleggende reglene nedenfor.
Tilberedningstid
Mindre mengder mat tilberedes raskere enn større mengder. Hvis mengden mat dobles, må tilberedningstiden økes til nesten det dobbelte.

Små stykker kjøtt, fisk og grønnsaker blir raskere ferdig enn større stykker. Av denne grunn anbefaler vi at kjøttet skjæres i stykker på maks. 2 x 2 cm når du f.eks. skal lage gulasj, gryteretter o.l.
Hvor kompakt maten er, har også betydning for tilberedningstiden. Jo mer kompakt maten er, jo lengre tid tar det å tilberede den.

- Hele steker trenger lengre tilberedningstid enn gryteretter.
- Et kjøttstykke krever lengre tid enn en rett med kjøttdeig.

Jo kaldere maten er, jo lengre tilberedningstid må du beregne. Romtemperert mat blir derfor raskere ferdig enn mat som tas ut av fryseren eller kjøleskapet.

Ved tilberedning av grønnsaker er tilberedningstiden avhengig av hvor ferske grønnsakene er. Kontroller grønnsakenes tilstand og øk eller reduser tiden i henhold til denne.

Den korte tilberedningstiden ved bruk av mikrobølgeovn betyr at maten ikke overkokes.

- Om nødvendig kan du tilsette litt vann.
- Ved tilberedning av fisk og grønnsaker er det kun nødvendig med en liten mengde vann.

Mikrobølgeeffekt

Effektinnstillingen er avhengig av tilstanden til maten som skal tilberedes. I de fleste tilfeller tilberedes maten ved full effekt.

- Full effekt brukes bl.a. til rask oppvarming av mat, koking av vann o.l.
- Lav effekt brukes hovedsakelig til tining av mat og til tilberedning av mat som inneholder ost, melk eller egg. (Egg med skall må ikke tilberedes i mikrobølgeovnen, da det er fare for at de kan eksplodere). I tillegg kan lav effekt også brukes som siste ledd for å gjøre maten helt ferdig og for å bevare matens gode aroma.

Generell informasjon om tilberedning

- Hvis hele måltidet skal tilberedes i mikrobølgeovnen, anbefaler vi at du starter med den mest kompakte maten, f.eks. potetene. Når disse er ferdige, dekker du dem til mens resten av maten tilberedes.
- De fleste matvarer bør dekkes til. Et tett lokk bevarer dampen og fuktigheten, noe som reduserer tilberedningstiden. Dette gjelder spesielt tilberedning av grønnsaker, fiskeretter og gryteretter. Ved å dekke til maten fordeles også varmen bedre, noe som gir et raskt og vellykket resultat.
- For å oppnå et best mulig resultat er det viktig å plassere maten korrekt i ovnen, da mikrobølgene har høyest effekt midt i mikrobølgeovnen. Hvis du f.eks. skal bake poteter, bør du plassere dem langs kanten av glasstallerkenen, slik at de bakes jevnt.
- For å tilberede kompakte retter som f.eks. kjøtt og fjærkre jevnt er det viktig at du snur kjøttstykket innimellom.
- Du kan også bruke mikrobølgeovnen til baking, så fremt oppskriften ikke inneholder gjær.
- Når du tilbereder mat med tykt skall, f.eks. poteter, epler, hele squash eller kastanjer, bør du stikke hull i skallet for å hindre at maten sprekker under tilberedningen.
- Når du tilbereder mat i en vanlig ovn, vil du vanligvis unngå å åpne døren unødig. Med mikrobølgeovnfunksjonen er det annerledes: her går ingen energi eller varme tapt. Med andre ord kan du åpne døren til mikrobølgeovnen for å se på maten så ofte du ønsker. Vær oppmerksom på at dette bare gjelder ved tilberedning i mikrobølgefunksjon. Når du bruker varmluft og grill, avgis varme fra ovnsrommet.

Viktige sikkerhetsregler ved tilberedning av mat!

- Hvis du bruker mikrobølgeovnen for å varme babymat eller væske i tåteflaske, må du alltid riste maten/flasken godt og kontrollere temperaturen nøye før du serverer. Dette sikrer at varmen fordeles jevnt slik at du unngår skoldingsskader.
  Lokket og/eller sutten må ikke være på tåteflasken når den settes i mikrobølgeovnen.
- Hvis maten varmes for lenge, vil enkelte matvarer forkulles og utvikle røyk. Hvis dette skjer, skal du la døren være igjen og slå mikrobølgeovnen helt av.
- Ikke bruk mikrobølgeovnen til frityrkoking eller sylting.
- Matvarer med lavt vanninnhold, f.eks. sjokoladebiter og bakverk med søtt fyll, må varmes forsiktig, ellers kan de eller beholderen ødelegges.

BRUK AV REDSKAPER VED TILBEREDNING AV MAT

Før du begynner å tilberede mat i beholdere, bør du kontrollere at beholderne du ønsker å bruke, er av egnet materiale. Noen typer plast kan bli "myke" og deformerte, mens enkelte typer keramikk kan sprekke (spesielt dersom de brukes til oppvarming av mindre mengder mat).

For å teste om en beholder er egnet for bruk i mikrobølgeovn kan du gjøre følgende:

- Plasser beholderen i mikrobølgeovnen.
- Plasser også et halvt glass vann i beholderen.
- Start mikrobølgeovnen og la den gå i 1 minutt ved full effekt.
- Hvis beholderen blir svært varm å ta på, bør du ikke bruke den i mikrobølgeovnen.

Når du tilbereder mat i mikrobølgeovnen, bør du helst bruke følgende redskaper og materialer:

- Glass og glassboller Ikke bruk glasskrukker o.l. som inneholder metall, og vær oppmerksom på at visse typer glass ikke er varmebestandige. Test dem som beskrevet ovenfor, før tilberedning i ovnen.
- Steintøy (glasert og uglasert). Maten holder seg lenger varm i glasert steintøy enn i andre beholdere.
- Plastbeholdere. Disse kan brukes til mange formål, men egner seg ikke til steking.
  Vær oppmerksom på følgende: Plastbeholdere som er lagd av melamin, polyetylen og fenol kan IKKE brukes.
- Porselen. Alle typer porselen kan brukes i mikrobølgeovnen, men ildfast porselen er å foretrekke.
- Ildfaste fat. Glassfat med lokk som sitter så tett at dampen ikke slipper ut, er perfekt for grønnsaker og frukt der det ikke tilsettes væske (tilberedningstiden bør ikke overskride 5 minutter).
- Bruningsfat. Du må være svært forsiktig ved bruk av slike fat. Fatet skal alltid være minst 5 mm over den roterende glasstallerkenen.
- Stekefolie kan brukes, spesielt ved tilberedning av supper, sauser, sammenkokte retter eller ved tining av mat. Stekefolie kan også legges løst over maten for å hindre at det spruter fett inne i ovnen.
- Tørkerull er perfekt, ettersom tørkerullen absorberer fuktighet og fett. For eksempel kan bacon legges lagvis med litt tørkerull mellom hvert lag. Dermed får du ordentlig sprøtt bacon som ikke "flyter i sitt eget fett". Hjemmebakt brød kan tas opp rett fra fryseren, pakkes inn i litt tørkerull og varmes i mikrobølgeovnen.

- Våt tørkerull kan brukes til fisk og grønnsaker. Ved å dekke til maten hindrer du at den tørker ut.
- Bakepapir. Fisk og større grønnsaker som blomkål, maiskolber og lignende, kan pakkes inn i vått bakepapir.
- Stekeposer er perfekt for kjøtt, fisk og grønnsaker. De må aldri lukkes med metallklips. Bruk bomullstråd i stedet. Lag små hull i posen og legg den på et fat eller glasstallerken i mikrobølgeovnen.
- Papptallerkener bør bare brukes ved rask oppvarming.

Viktig!

Når du tilbereder mat i mikrobølgeovnen, bør du ikke bruke følgende redskaper og materialer:

- Forseglede glass/flasker med små åpninger. Disse kan eksplodere.
- Vanlige termometre
- Sølvpapir/aluminiumsfolie. Mikrobølgene kan ikke trenge gjennom materialet, og maten blir dermed ikke varm. Du kan imidlertid bruke små biter av sølvpapir for å beskytte tynne skiver av kjøtt eller fjærkre fra å bli brent.
- Resirkulert papir. Slikt papir kan inneholde små metallbiter som kan forårsake gnister og/eller brann.
- Tette bokser/beholdere med tettsluttende lokk. Overflødig trykk kan få boksen/beholderen til å eksplodere.
- Metallklips og andre lokk/folie som inneholder metall. Disse kan forårsake gnister i mikrobølgeovnen og må derfor fjernes.
- Metallboller/-beholdere og -emballasje med mindre de er spesiallaget med tanke på bruk i mikrobølgeovn. Mikrobølgene reflekteres og kan ikke nå inn til maten gjennom metallet.
- Fat, tallerkener og boller/beholdere med metall-, gull- og sølvdekor. Disse kan ødelegges og/eller forårsake gnister i ovnen.
- Skumplast. Skumplast smelter i mikrobølgeovnen og kan ødelegge maten.
- Tre tørker ut mikrobølgeovnen og kan flise seg opp eller sprekke.

RENGJØRING

Ved rengjøring av mikrobølgeovnen bør du følge punktene nedenfor:

- Slå av mikrobølgeovnen og trekk støpselet ut av stikkontakten før rengjøring.
- Ikke bruk skurepulver, stålbørster eller andre sterke rengjøringsmidler for å rengjøre mikrobølgeovnen utvendig og innvendig, da disse kan ripe opp overflaten.
- I stedet skal du bruke en klut oppvridd i varmt vann. Tilsett litt rengjøringsmiddel dersom mikrobølgeovnen er svært skitten.
- Sørg for at vann ikke trenger inn i ventilasjonsåpningene.
- Når du rengjør kontrollpanelet, skal du alltid holde døren åpen, slik at mikrobølgeovnen ikke slås på ved et uhell under rengjøringen.
- Den roterende ringen og mikrobølgeovnens bunn må rengjøres regelmessig slik at glasstallerkenen kan rotere uhindret.
- Glasstallerkenen og den roterende ringen kan vaskes i oppvaskmaskin.

FØR DU LEVERER OVNEN TIL REPARASJON

Hvis mikrobølgeovnen ikke starter:

- Kontroller at støpselet er satt ordentlig inn i stikkontakten. Hvis det ikke er tilfelle, skal du fjerne støpselet, vente 10 sekunder og så sette det inn igjen.
- Kontroller om sikringene er gått, eller om sikkerhetsreleet har koblet ut. Hvis dette ikke er tilfelle, skal du kontrollere at det er strøm i stikkontakten ved å koble et annet apparat til den.
- Kontroller at døren er ordentlig igjen. Hvis dette ikke er tilfelle, vil det automatiske sikkerhetssystemet (via låsetappene) sørge for at ovnen ikke kan slås på.
- Kontroller om innstillingene på kontrollpanelet er korrekte, og om timeren er aktivert.

Hvis mikrobølgeovnen fremdeles ikke virker, skal du kontakte en serviceperson.

MILJØTIPS

Når et elektronisk apparat ikke fungerer lenger, bør det bortskaffes på en miljøvennlig måte i henhold til lokale forskrifter. I de fleste tilfeller kan slike produkter leveres til din lokale gjenvinningsstasjon.

GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gjelder ikke:

- Hvis bruksanvisningen ikke er fulgt.
- Hvis det er foretatt uautoriserte inngrep i apparatet.
- Hvis apparatet er blitt uheldig håndtert, utsatt for hard behandling eller skadet på annen måte.
- Ved feil som måtte oppstå på grunn av feil på strømnettet.

På grunn av den kontinuerlige utviklingen av produktene våre med hensyn til funksjon og design forbeholder vi oss retten til å endre produktet uten forvarsel.

IMPORTØR

Adexi Group

Det tas forbehold om trykkfeil.

JOHDANTO

Lue nämä ohjeet huolellisesti, ennen kuin käytät uutta mikroaaltouuniasi. Silloin hyödyt laitteesta eniten. Kiinnitä erityistä huomiota turvallisuusohjeisiin. Säilytä nämä ohjeet tulevan tarpeen varalta.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSOHJEITA

Yleistä

- Mikroaaltouunia saa käyttää vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen eli ruoanvalmistukseen kotioloissa.
- Mikroaaltouuni on tarkoitettu ainoastaan sisäkäyttöön.
- Noudata aina ohjeita, jotka annetaan kappaleissa "Vinkkejä ruoanvalmistukseen" ja "Ruoanvalmistuksessa käytettävät välineet".
- Älä käytä mikroaaltouunia tyhjänä. Jotta mikroaaltouuni voi käyttää tuotetut mikroaallot, uunissa täytyy olla jotain. Muutoin uuni voi vaurioitua. Jos haluat kokeilla mikroaaltouunin eri toimintoja, aseta uuniin kupillinen vettä.
- Älä käytä mikroaaltouunia, jos pyörivä lasinen kuumennusalusta ja sen rengas eivät ole asennettuina.
- Älä käytä mikroaaltouunia, jos turvalukitusjärjestelmä ei toimi, koska tällöin mikroaaltouuniin voidaan kytkeä virta, vaikka luukkua ei ole suljettu. Jos ovi on auki uunin ollessa toiminnassa, voit altistua mikroaaltosäteilylle.
- Älä käytä mikroaaltouunia, jos sen sisällä on puhdistusainejäämiä.
- Valvo laitteen lähellä olevia lapsia, kun laitetta käytetään. Älä anna lasten käyttää mikroaaltouunia ilman aikuisen valvontaa.
- Älä koskaan yritä korjata mikroaaltouunia itse.
- Jos mikroaaltouunin sisällä olevan valon polttimo pitää vaihtaa, ota yhteys jälleenmyyjään.
- Jos mikroaaltouuni, virtajohto tai virtapistoke täytyy korjata, vie uuni valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Takuu ei ole voimassa, jos laitetta korjataan tai muunnellaan valtuuksitta. Jos tarvitset takuuhuoltoa, ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit uunin.

Mikroaaltouunin sijoittaminen

- Älä tuki tai peitä mikroaaltouunin tuuletusaukkoja.
- Älä sijoita mikroaaltouunia tai virtajohtoa kuumaan paikkaan, kuten sähkölieden keittolevyjen tai kaasulieden polttimien lähelle.
- Älä irrota mikroaaltouunin jalkoja.
- Tämä uuni on suunniteltu pysymään itsestään pystyssä. Huolehdi aina, että kotelon päällä olevia tuuletusaukkoja ei ole peitetty. Jos ilma ei pääse virtaamaan vapaasti tuuletusaukoista, uuni voi ylikuumentua. Jos näin käy, mikroaaltouunia ei saa käyttää, ennen kuin se on jäähtynyt.

Mikroaaltouunin käyttö

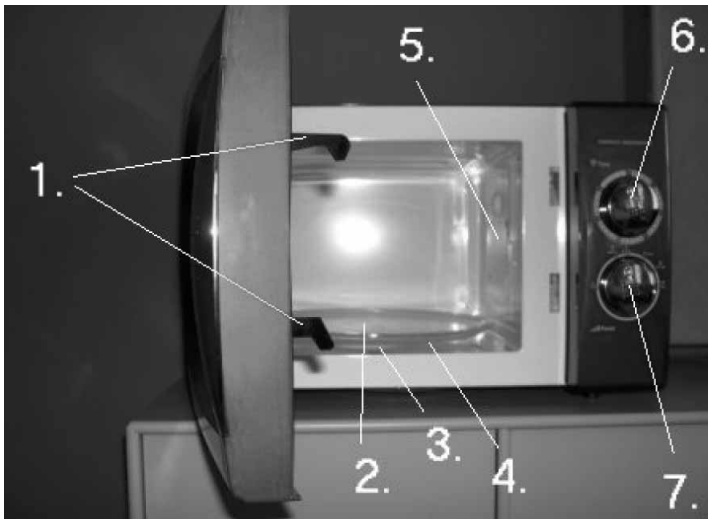
- Älä käytä mikroaaltouunia, jos sen virtajohto tai virtapistoke on vaurioitunut, jos uuni ei toimi kunnolla tai jos se on vaurioitunut esimerkiksi voimakkaan iskun seurauksena.
- Älä koskaan lämmitä ruokaa pelkän lasisen kuumennusalustan päällä, vaan käytä aina sopivaa astiaa.

Palovaara!

Noudata seuraavia ohjeita, jotta uunissa ei syty tulipaloa:

- Älä kypsennä ruokaa liian kauan tai liian suurella teholla. Valvo kypsennystä, jos käytät mikroaaltouunissa paperia, muovia tai muuta syttyvää materiaalia, jonka tarkoitus on lyhentää kypsennysaikaa.
- Poista metallisulkimet sekä metallilankoja sisältävät kannet ja kalvot, sillä ne voivat aiheuttaa kipinöitä.
- Älä kuumenna öljyä tai rasvaa mikroaaltouunissa.
- Jos mikroaaltouunin sisällä olevat materiaalit syttyvät tuleen, pidä luukku suljettuna. Katkaise mikroaaltouunista välittömästi virta ja irrota pistoke pistorasiasta.

MIKROAALTOUUNIN OSAT



1. Lukitustapit
2. Pyörivä lasinen kuumennusalusta
3. Pyörivän kuumennusalustan akseli (ei näy kuvassa)
4. Pyörivän kuumennusalustan rengas (ei näy kuvassa)
5. Mikroaaltoputken suojalevy
6. Aikavalitsin
7. Tehovalitsin

MIKROAALTOUUNIN VALMISTELEMINEN

Kaikki mikroaaltouunit on tarkistettu tehtaalla. Kun olet purkanut mikroaaltouunin pakkauksesta, tarkista kuitenkin turvallisuussyistä huolellisesti, ettei uuni ole vaurioitunut kuljetuksen aikana. Tarkista, ettei uunissa ole näkyviä vaurioita (kuten lommoja) ja että luukku sulkeutuu kunnolla ja saranat ovat kunnossa. Jos mikroaaltouunissa on vaurioita, ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit sen. Älä käytä uunia, ennen kuin valtuutettu huoltoliike on tarkistanut sen kunnon.

Tarkista ennen mikroaaltouunin käyttämistä, että olet poistanut kaikki pakkausmateriaalit sekä sisä- että ulkopuolelta.

Mikroaaltouunin sijoittaminen
Mikroaaltouuni tulee sijoittaa tasaiselle alustalle, joka kestää sen painon (15,5 kg). Mikroaaltouunin ympärillä tulee olla tyhjää tilaa takana vähintään 10 cm, sivuilla 5 cm ja yläpuolella 20 cm riittävän ilmanvaihdon varmistamiseksi.

Mikroaaltouunin kytkeminen
Kytke mikroaaltouuni 230 voltin sähköverkkoon (vaihtovirtaverkkoon), jonka taajuus on 50 Hz. Jos mikroaaltouuni kytketään sähköverkkoon, jossa on väärä jännite, takuu ei ole voimassa.

Pyörivän lasisen kuumennusalustan asettaminen paikalleen
Ennen kuin käytät uunia, tarkista, että pyörivä lasinen kuumennusalusta (2) on kiinnitetty pyörivän renkaan (4) ja pyöritysakselin (3) päälle. Pyörivän lasisen kuumennusalustan tulee olla renkaan päällä mikroaaltouunin sisällä siten, että pyöritysakselin kolme uloketta sopivat lasialustan keskelle.

MIKROAALTOUUNIN KÄYTTÄMINEN

1. Avaa uunin ovi kahvasta vetämällä.
2. Aseta kypsennettävä ruoka mikroaaltouuniin ja sulje luukku.
3. Valitse tehotaso käyttämällä tehovalitsinta (7) (katso taulukko jäljempänä). Valitsin painetaan pohjaan ja sitä käännetään sormilla. Voit myös painaa painiketta kevyesti, kunnes se ponnahtaa ylös, ja sitten kääntää sen haluttuun asentoon.
4. Aseta kypsennysaika aikavalitsimella (6). Paina valitsinta kevyesti, kunnes se ponnahtaa ylös, ja käännä sitten valitsimesta tarvittava määrä minuutteja (0–30).
5. Mikroaaltouuni aloittaa kypsennyksen heti kun olet asettanut ajan. Kypsennyksen edetessä aikavalitsin palautuu vaiheittain nollaan.
6. Uunista katkeaa virta automaattisesti, kun asetettu kypsennysaika on kulunut.
7. Kello soi ja uunin valo sammuu.

Asetus	Mikroaaltoteho
KORKEA	100 %
KESKIKORKEA	85 %
KESKITASO	66 %
KESKIMATALA	48 %
SULATUS	40 %
MATALA	17 %

Vinkki:

- Voit keskeyttää kypsennyksen milloin tahansa avaamalla uunin luukun. Kun uunin ovi suljetaan, kypsennys jatkuu välittömästi.
- Voit milloin tahansa muuttaa valittua tehoa kääntämällä tehovalitsimesta.
- Voit jatkaa tai lyhentää kypsennysaikaa milloin tahansa kypsennyksen aikana kääntämällä aikavalitsimesta tarvittavan määrän minuutteja.
- Kun olet asettanut kypsennysajan, voit estää ajan lisäämisen lukitsemalla aikavalitsimen. Paina aikavalitsinta, kunnes se napsahtaa. Valitsin vapautetaan painamalla sitä kevyesti, kunnes se ponnahtaa ulos.
- Jos kypsennysajaksi asetetaan alle kaksi minuuttia, tarkka ajanmääritys on helpompaa, jos ensin käännät valitsimen kahden minuutin merkin ohi ja sitten takaisin samaan kohtaan.

Tärkeää! Käännä aina aikavalitsin takaisin nollaan, jos otat ruoan ulos mikroaaltouunista, ennen kuin asetettu kypsennysaika on kokonaan kulunut, eikä uunia enää käytetä.

RUUANVALMISTUSVINKKEJÄ

Seuraavassa on muutamia perusohjeita ruuan valmistukseen mikroaaltouunissa:

Kypsennysaika

Pieni määrä ruokaa kypsyy nopeammin kuin suuri määrä. Jos kaksinkertaistat ruuan määrän, sitä on kypsennettävä vastaavasti lähes kaksi kertaa kauemmin.

Pienet lihapalat, pienet kalat ja pilkotut vihannekset kypsyvät nopeammin kuin suuret palat. Jos valmistat uunissa esimerkiksi gulassia tai lihapataa, liha on hyvä leikata enintään 2 x 2 cm:n paloiksi.

Kypsennysaikaan vaikuttaa myös ruuan kiinteys. Mitä kiinteämpää ruoka on, sitä kauemmin sitä on kypsennettävä.

- Kokonainen paisti tarvitsee pitemmän kypsennysajan kuin pataruoka.
- Pihvi tarvitsee pitemmän kypsennysajan kuin jauheliharuoka.

Mitä kylmempää ruoka on, sitä kauemmin sitä on kypsennettävä. Huoneenlämpöinen ruoka kypsyy siten nopeammin kuin jääkaapista otettu tai pakastettu ruoka.

Vihannesten kypsennysaika määräytyy niiden tuoreuden mukaan. Tarkista vihannesten tuoreus ennen kypsennystä ja pidennä tai lyhennä kypsennysaikaa sen mukaan.

Koska kypsennysaika on mikroaaltouunia käytettäessä lyhyt, ruoka ei kuivu ja kypsy liikaa.

- Voit tarvittaessa lisätä ruokaan hieman vettä.
- Kalaa ja vihanneksia kypsennettäessä vettä tarvitsee lisätä vain hyvin vähän.

Mikroaaltoteho

Tehoasetus valitaan kypsennettävän tai lämmitettävän ruuan laadun mukaan.

Tavallisesti ruoka kypsennetään tai lämmitetään täydellä teholla.

- Täyttä tehoa käytetään esimerkiksi ruuan nopeaan uudelleenlämmitykseen tai veden keittämiseen.
- Pientä tehoa käytetään pääasiassa ruuan sulattamiseen sekä juusto-, maito- ja munaruokien valmistukseen. (Älä keitä mikroaaltouunissa kokonaisia kuorellisia munia, sillä ne voivat räjähtää.) Pientä tehoa voidaan käyttää lisäksi hitaaseen hauduttamiseen, joka säilyttää ruuan hyvät aromit.

Yleistietoja ruuan kypsentämisestä

- Jos haluat kypsentää mikroaaltouunissa koko aterian, kypsennä ensin kiinteimmät ruoka-aineet, kuten perunat. Kun kiinteimmät ruoka-aineet ovat kypsiä, peitä ne muiden ruoka-aineiden kypsennyksen ajaksi.
- Useimmat ruuat on peitettävä. Tiivis kansi pitää höyryn ja kosteuden kypsennysastiassa ja lyhentää siten kypsennysaikaa. Tämä koskee ennen kaikkea vihannesten, kalaruokien ja pataruokien kypsennystä. Peitetyssä ruuassa lämpö jakautuu lisäksi paremmin, joten kypsennysaika lyhenee ja tulos on erinomainen.
- Ruoka kypsyy parhaiten, kun se asetetaan uuniin oikein. Mikroaallot ovat tehokkaimpia uunin keskiosassa. Jos kypsennät esimerkiksi perunoita, aseta ne pyörivän lasialustan reunoille, jotta ne kypsyvät tasaisesti.
- Jotta kiinteät ruoka-aineet, kuten liha tai siipikarja, kypsyisivät tasaisesti, kääntele lihapaloja muutaman kerran.
- Voit paistaa mikroaaltouunissa leivonnaisia, et kuitenkaan hiivalla kohotettavia leivonnaisia.
- Kun kypsennät ruokia, joissa on paksu kuori, esim. perunoita, omenoita, kokonaisia kurpitsoja tai kastanjoita, pistele kuoreen reikiä, jotta ruoka ei halkea kypsennyksen aikana.
- Perinteistä uunia käytettäessä uunin avaamista yritetään tavallisesti välttää mahdollisimman paljon. Mikroaaltouunia käytettäessä tästä ei tarvitse huolehtia: luukun avaaminen ei aiheuta merkittävää energia- tai lämpöhäviötä. Toisin sanoen voit avata mikroaaltouunin luukun ja tarkistaa ruuan kypsyyden niin usein kuin haluat. Huomaa, että tämä koskee vain mikroaaltotoiminnon avulla tapahtuvaa kypsentämistä. Kun käytät kiertoilma- ja grillitoimintoja, lämmönvälitys tapahtuu uunissa.

Tärkeitä ruuan kypsennystä koskevia turvaohjeita

- Jos lämmität mikroaaltouunissa vauvanruokaa tai nestettä tuttipullossa, sekoita aina ruokaa tai nestettä ja tarkista sen lämpötila huolellisesti ennen syöttämistä. Näin lämpö jakautuu ruokaan tai nesteeseen tasaisesti eikä lapsi saa palovammoja.
  Älä laita tuttipullon korkkia ja/tai tuttiosaa mikroaaltouuniin.
- Jotkin ruoka-aineet voivat hiiltyä ja savuta, jos niitä kuumennetaan liian kauan. Jos näin käy, pidä luukku suljettuna ja katkaise mikroaaltouunista virta.
- Älä käytä mikroaaltouunia uppopaistamiseen tai hilloamiseen.
- Jotkin vähän vettä sisältävät ruoka-aineet, kuten suklaapalat tai makeat täytetyt leivonnaiset, on kuumennettava varovasti. Muutoin ruoka voi pilaantua tai rikkoa astian.

RUUANVALMISTUKSESSA KÄYTETTÄVÄT VÄLINEET

Varmista ennen ruuanvalmistuksen aloittamista, että astiat on valmistettu oikeasta materiaalista. Jotkin muovityypit voivat pehmetä ja muuttaa muotoaan, ja jotkin keramiikkatyypit voivat haljeta (etenkin kuumennettaessa pieniä ruokamääriä).

Voit kokeilla seuraavasti, sopiiko astia mikroaaltouuniin:

- Aseta astia mikroaaltouuniin.
- Aseta astiaan lasi, joka on puolillaan vettä.
- Käynnistä mikroaaltouuni ja anna sen käydä yhden minuutin ajan täydellä teholla.
- Jos astia on kosketettaessa erittäin kuuma, älä käytä sitä mikroaaltouunissa.

Kun valmistat ruokaa mikroaaltouunissa, käytä mieluiten seuraavia astioita ja materiaaleja:

- **Lasi ja lasikulhot.** Älä käytä esimerkiksi lasipurkkeja, jotka sisältävät metallia. Huomaa myös, että jotkin lasityypit eivät kestä kuumuutta. Testaa lasiastiat yllä kuvatulla tavalla ennen käyttöä.
- **Keramiikka** (lasitettu ja lasittamaton). Ruoka pysyy kauemmin kuumana lasitetussa keramiikka-astiassa kuin muissa astioissa.
- **Muoviastiat.** Muoviastioita voidaan käyttää moniin lämmitystarkoituksiin, mutta ne eivät sovellu kypsennykseen.
  Huomio! Mikroaaltouunissa EI saa käyttää melamiinista, polyeteenistä tai fenolimuoveista valmistettuja muoviastioita.
- **Posliini.** Mikroaaltouunissa voidaan käyttää kaikenlaista posliinia; tulenkestävä posliini on kuitenkin suositeltavinta.

- **Tulenkestävät kannelliset astiat.** Lasiastiat, joiden kansi sulkeutuu niin tiiviisti, ettei höyryä pääse ulos, sopivat ihanteellisesti vihanneksille ja hedelmille, joihin ei lisätä vettä (kypsennysaika saa olla kuitenkin enintään 5 minuuttia).
- **Paistoastiat.** Käytä ruskistavia paistoastioita erittäin varoen. Astian on oltava aina vähintään 5 mm pyörivän lasialustan yläpuolella.
- **Paistokelmu.** Paistokelmua voidaan käyttää etenkin keittoja, kastikkeita tai pataruokia kypsennettäessä tai ruokaa sulatettaessa. Paistokelmua voidaan myös käyttää löysästi ruuan ympärillä, jolloin roiskuva rasva ei likaa uunia.
- **Talouspaperi.** Talouspaperi sopii kypsennykseen erinomaisesti, sillä se imee kosteutta ja rasvaa. Esimerkiksi pekonia voidaan laittaa kerroksittain talouspaperin väliin. Näin pekoni kypsyy kauttaaltaan rapeaksi, koska se ei makaa omassa rasvassaan. Kotona leivotun leivän voi ottaa suoraan pakastimesta, kääriä talouspaperiin ja lämmittää mikroaaltouunissa.
- **Märkä talouspaperi.** Märkä talouspaperi sopii hyvin kalalle tai vihanneksille. Ruuan peittäminen estää sitä kuivumasta.
- **Leivinpaperi.** Kala ja suuret vihannekset, kuten kukkakaali tai maissintähkät, voidaan kääriä märkään rasvatiiviiseen leivinpaperiin.
- **Paistopussit.** Paistopussit sopivat erinomaisesti lihalle, kalalle ja vihanneksille. Älä koskaan sulje paistopussia metallisulkimella. Sulje pussi puuvillanauhalla. Tee pussiin pieniä reikiä ja aseta se mikroaaltouuniin lautasen tai lasiastian päälle.
- **Paperilautaset** Käytä paperilautasia ainoastaan lyhytkestoiseen kuumentamiseen.

Tärkeää:
Kun valmistat ruokaa mikroaaltouunissa, älä käytä seuraavia astioita ja välineitä:

- Tiiviit lasiastiat tai pullot, joissa on pieni aukko, koska ne voivat räjähtää.
- Tavalliset lämpömittarit.
- Alumiinifolio tai folioastiat, koska mikroaallot eivät läpäise niitä eivätkä kypsennä ruokaa. Voit kuitenkin käyttää pieniä kappaleita alumiinifoliota välttääksesi ohuiden liha- tai siipikarjapalojen palamisen.
- Kierrätyspaperi, sillä se saattaa sisältää pieniä metallisiruja, jotka voivat aiheuttaa kipinöitä ja/tai tulipalon.
- Suljetut rasiat tai astiat, joissa on tiiviit kannet, koska syntyvä ylipaine voi räjäyttää ne.
- Metallisulkimet tai muut kannet tai kalvot, jotka sisältävät metallilankoja. Poista metallia sisältävät osat, koska ne voivat aiheuttaa kipinöitä.
- Metallikulhot, -astiat ja -pakkaukset, jos niitä ei ole varta vasten tarkoitettu käytettäviksi mikroaaltouuneissa. Mikroaallot eivät läpäise metalliastioita ja lämmitä ruokaa vaan heijastuvat niistä takaisin.
- Lautaset, astiat ja kulhot, joissa on metalli-, kulta- ja hopeakoristeita. Nämä astiat voivat hajota ja/tai aiheuttaa kipinöitä uunissa.
- Vaahtomuovi. Vaahtomuovi sulaa mikroaaltouunissa ja saattaa pilata ruuan.
- Puu. Puu kuivuu mikroaaltouunissa ja saattaa pirstoutua tai haljeta.

PUHDISTUS

Puhdista mikroaaltouuni seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- Katkaise mikroaaltouunista virta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta.
- Älä koskaan puhdista mikroaaltouunin sisä- tai ulkopintaa hankaavilla puhdistusaineilla, teräsvillalla tai muilla voimakkailla puhdistusmateriaaleilla, sillä ne voivat naarmuttaa pintoja.
- Puhdista uuni lämpimään veteen kostutetulla liinalla ja lisää liinaan puhdistusainetta, jos uuni on erittäin likainen.
- Huolehdi, ettei tuuletusaukkoihin pääse vettä.
- Pidä luukku auki, kun puhdistat ohjauspaneelia, jotta mikroaaltouuni ei käynnisty tahattomasti.
- Puhdista mikroaaltouunin pyörivä rengas ja sisäpohja säännöllisesti, jotta lasialusta pääsee pyörimään esteettä.
- Voit puhdistaa pyörivän lasialustan ja renkaan astianpesuaineella.

ENNEN UUNIN TOIMITTAMISTA HUOLTOLIIKKEESEEN

Jos mikroaaltouuni ei käynnisty, toimi seuraavasti:

- Tarkista, että virtajohdon pistoke on kytketty oikein pistorasiaan. Jos näin ei ole, irrota pistoke, odota 10 sekuntia ja kytke se uudelleen pistorasiaan.
- Tarkista, onko sulake palanut tai onko automaattisulake (johdonsuojakatkaisin) lauennut. Jos näin ei ole, tarkista pistorasian toiminta kytkemällä siihen toinen laite.
- Tarkista, että luukku on kunnolla kiinni. Jos luukku ei ole kiinni, automaattinen turvalukitusjärjestelmä (luukun lukitustapit) estää mikroaaltouunin käynnistämisen.
- Tarkista, että olet valinnut tehon oikein ja asettanut kypsennysajan ajastimella.

Jos mikroaaltouuni ei toimi vieläkään, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.

YMPÄRISTÖN HUOMIOIMINEN

Kun sähkölaitetta ei enää käytetä, se on hävitettävä paikallisia säädöksiä noudattaen siten, että ympäristölle aiheutuu mahdollisimman vähän haittaa. Sähkölaitteet voidaan yleensä toimittaa paikalliseen kierrätyspisteeseen.

TAKUUEHDOT

Takuu ei ole voimassa, jos

- edellä olevia ohjeita ei ole noudatettu
- laitteeseen on tehty muutoksia
- laitetta on käsitelty väärin tai rajusti tai se on kärsinyt muita vaurioita
- syntyneet viat johtuvat häiriöistä sähköverkossa.

Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja muotoilua, minkä vuoksi pidätämme itsellämme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta.

MAAHANTUOJA

Adexi Group

Emme ole vastuussa mahdollisista painovirheistä.

INTRODUCTION

To get the best out of your new microwave oven, please read through these instructions carefully before using it for the first time. Take particular note of the safety precautions. We also recommend that you keep the instructions for future reference, so that you can remind yourself of the functions of the microwave oven.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

General

- The microwave oven may only be used for its original purpose, i.e. for preparing food for domestic purposes.
- The microwave oven is for indoor use only.
- Always follow the instructions in the "Tips for food preparation" and "Using utensils when preparing food " sections.
- Do not switch the microwave oven on when it is empty. In order for the microwave oven to be able to absorb microwaves, there must be something in it (food), otherwise it may be damaged. If you would like to practise using the various functions, place a cup of water inside the microwave oven.
- Do not use the microwave oven if the turntable ring and glass tray are not installed.
- Do not use the microwave oven if the safety locking system is not functioning, which means that the microwave oven could be switched on even if the door is not closed. If the door is open, you risk being exposed to microwave radiation.
- Do not use the microwave oven if there are cleaning agent residues inside it.
- Keep an eye on any children in the vicinity of the appliance when it is in use. Children must not be allowed to use the microwave oven unless supervised by an adult.
- Never try to repair the microwave oven yourself.
- When the light bulb inside the microwave oven needs replacement, please contact the dealer.
- If the microwave oven, cord or plug needs to be repaired, it should be taken to an authorised service centre. Unauthorised repairs or modifications will invalidate the guarantee. Please contact the store where you bought the device for repairs under guarantee.

Positioning the microwave

- Do not block or cover any vent holes on the microwave oven.
- Do not place the microwave oven or the cord near hot areas, for example gas rings and electric hotplates.
- Do not remove the feet of the microwave oven.
- This oven is designed to be free-standing. Always ensure the vent holes on top of the cabinet are not covered. If they are covered while the microwave oven is in use, there is a risk of it overheating. The microwave oven cannot then be used until it has cooled down.

Using the microwave oven

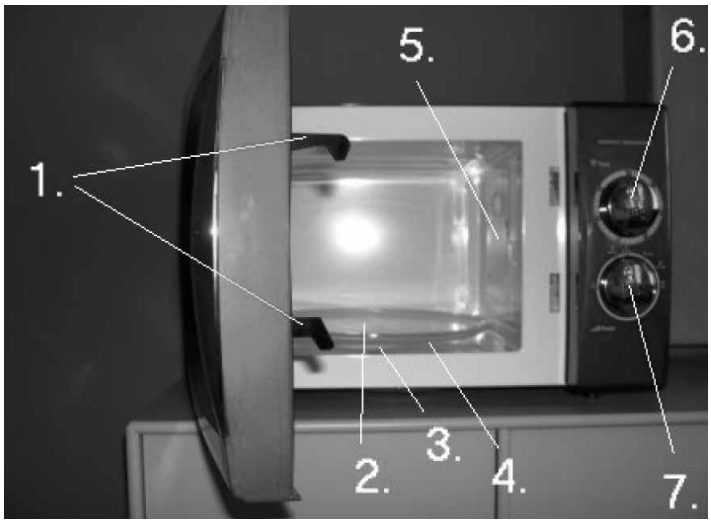
- Do not use the microwave oven if the cord or plug is damaged, if it is not functioning properly, or if it has been damaged by a heavy impact or similar.
- Never prepare food directly on the glass tray; always use a suitable container.

Fire hazard!

To reduce the risk of fire occurring in the oven compartment, please note the following points:

- Do not cook food for too long or at too high a temperature, and do not leave the microwave oven unattended if paper, plastic or other flammable materials have been used in the microwave oven with a view to reducing cooking times.
- Metal clips and lids/film containing metallic threads can cause sparks in the microwave oven and must therefore be removed.
- Never heat oil or fat in the microwave oven.
- If materials in the microwave oven catch fire, leave the door closed. Switch the microwave oven off immediately, and remove the plug from the wall socket.

KEY TO THE MICROWAVE OVEN PARTS



1. Dowels
2. Glass turntable
3. Turntable shaft (not visible on picture)
4. Turntable ring (not visible on picture)
5. Magnetron cover
6. Time selector
7. Power selector

PREPARING THE MICROWAVE OVEN

Each individual microwave oven is checked at the factory, but for safety's sake, after unpacking the oven, you should check carefully that the microwave oven has not been damaged during transport. Check whether there is any visible damage (e.g. in the form of dents or similar), that the oven door closes properly, and that the hinges are in order. If it appears that the microwave oven has been damaged, you must contact the shop where you bought it, and do not use it until it has been checked by an authorised specialist.

Before using the microwave oven, you should check that you have removed all packaging from it both inside and outside.

Positioning the microwave

The microwave oven must stand on a flat surface capable of bearing its weight (15.5 kg). There must be a clearance of at least 10 cm at the rear of the microwave oven, 5 cm from the sides and 20 cm from the top to ensure sufficient ventilation.

Connecting the microwave oven

The microwave oven must be connected to a 230-volt AC current, 50 Hz. The guarantee is not valid if the microwave oven is connected to the wrong voltage.

Inserting the glass turntable

Before using the oven, ensure the glass turntable (2) is seated correctly on the turntable ring (4) and on its shaft (3). The glass turntable must lie on top of the turntable ring in the recess of the microwave oven base, so that the three studs on the turntable shaft fit between those on the base of the glass turntable.

OPERATING THE MICROWAVE OVEN

1. Open the oven door by pulling the handle.
2. Place the food to be cooked in the microwave oven and close the door.
3. Select power level using the power selector (7) (see table below). The selector can be turned using your fingers when pressed in. You can also press the button gently until it pops out, and then turn it to the required setting.
4. Set cooking time using the time selector (6). Press the selector gently until it pops out, and then turn it to the required number of minutes (0-30).
5. The microwave oven will start cooking as soon as you turn the time selector. As cooking progresses, the selector will gradually return to 0.

6. Once the cooking time set has elapsed, the oven will switch off automatically.
7. A bell will ring and the light in the oven compartment will go out.

Setting	Microwave power
HIGH	100%
M.HIGH	85%
MED	66%
M.LOW	48%
DEFROST	40%
LOW	17%

Tip:
- Cooking can be interrupted at any time by opening the oven door. When the oven door is closed, cooking will recommence immediately.
- You can change the power setting at any time during cooking by turning the power selector.
- You can extend or shorten cooking time at any point during cooking by turning the time selector to the required number of minutes.
- Once you have set cooking time, you can lock the time selector so that the time cannot be extended by pressing it in until you hear a click. To release the selector, press it gently until it pops out.
- When setting cooking times of less than 2 minutes, it is easier to make a precise setting if you first turn the selector past the 2 minute mark and then back to the same point.

Important! Always turn the time selector back to 0 if you take the food out of the microwave oven before the full time set has expired and when not in use.

TIPS FOR FOOD PREPARATION

When preparing food in the microwave oven, the following basic rules apply:

Preparation time

Smaller quantities of food cook more rapidly than large quantities. If the amount of food is doubled, the preparation time must be correspondingly almost doubled.
Small pieces of meat, small fish and chopped vegetables cook more quickly than large pieces. For the same reason, it is recommended, if, for example, you wish to make goulash, stews or similar, that the meat be cut into pieces no bigger than 2 x 2 cm.

The compactness of the food is also very important for the cooking time. The more compact the food is, the longer it takes to cook it.
- Whole joints require a longer cooking time than stewed dishes.
- A joint requires a longer time than a dish with minced meat.

The colder the food, the longer the cooking time needs to be. Food at room temperature will therefore cook faster than food from a fridge or freezer.

When cooking vegetables, the cooking time depends on the freshness of the vegetables. Therefore check the condition of the vegetables, and add or deduct a little time accordingly.

The short cooking time when using a microwave oven means that the food does not overcook.
- If required, a little water can be added.
- When cooking fish and vegetables, you only need to use the minimum of water.

Microwave power

The choice of power setting depends on the condition of the food to be cooked.
In most cases, the food is cooked on full power.
- Full power is used, among other things, for reheating food quickly, boiling water or similar.
- Low power is principally used to defrost food and prepare dishes containing cheese, milk or egg. (Whole eggs in their shell cannot be cooked in the microwave oven, as there is a risk of the eggs exploding). In addition, lower power settings are also used to finish off and to retain the excellent aroma of a dish.

General information on cooking

- If the whole meal is to be prepared in the microwave oven, it is recommended that you start with the most compact foods, such as potatoes. Once these are ready, cover them while the rest of the food is prepared.
- Most food should be covered. A close-fitting cover retains the steam and moisture, which shortens the cooking time in the microwave oven. This is particularly the case when cooking vegetables, fish dishes and casseroles. Covering food also distributes the heat better, thus ensuring rapid and excellent results.
- In order to achieve the best possible results, it is important to position the food correctly, as the microwave rays are most powerful in the centre of the microwave oven. If, for example, you are baking potatoes, you should position them along the edge of the glass turntable so that they cook evenly.
- In order to cook compact dishes such as meat and poultry evenly, it is important to turn the pieces of meat a few times.
- You can bake in the microwave oven, although not with recipes that include yeast.
- When preparing food with a thick skin, e.g. potatoes, apples, whole squash or chestnuts, you should prick holes in the shell to prevent the food from bursting during cooking.
- When preparing food in a “traditional” oven, you normally avoid opening the oven door as much as possible. This is not the case with the microwave oven function: no energy or significant heat is lost. In other words, you can open the microwave door and look at the food as often as you want. Please note that this only applies to cooking using the microwave function. When the convection and grill function are used, heat is given off in the oven compartment.

Important safety measures when preparing food!

- If using the microwave oven to heat baby food or liquids in a feeding bottle, you must always stir the food/liquid and check the temperature thoroughly before serving. This ensures that the heat is evenly distributed and avoids scalding injuries.
  The lid and/or teat must not be fitted on a feeding bottle when it is placed in the microwave oven.
- If some foods are heated too long, they may char and give off smoke. If this happens, you should leave the door closed and switch off the microwave oven completely.
- Do not use the microwave oven for deep frying or pickling.
- Some foods with low water content, e.g. chocolate in squares and pastries with a sweet filling, should be heated carefully, otherwise they or the container may be ruined.

USING UTENSILS WHEN PREPARING FOOD

Before starting to prepare food in containers, you should check that the containers you wish to use are made of a suitable material, as some types of plastic may become “limp” and deform, while some types of ceramics may crack (particularly when heating small quantities of food).

In order to test if a container is suitable for use in a microwave oven:
- Place the container in the microwave oven.
- At the same time, place a half-full glass of water in the container.
- Start the microwave oven, and run it for 1 minute on maximum power.
- If the container becomes very hot to the touch, you should avoid using it in the microwave oven.

When you prepare food in the microwave oven, you should preferably use the following implements and materials:
- Glass and glass bowls Do not use glass jars, etc., containing metal, and be aware that certain types of glass are not heat-resistant. Test them as described above before cooking.
- Stoneware (glazed and unglazed). The food stays hot longer in glazed stoneware than in other dishes.
- Plastic containers These can be used for many heating purposes, but are not suitable for roasting.
  Please note! Plastic containers made from melamine, polyethylene and phenol must NOT be used.
- Porcelain All porcelain can be used in microwave ovens, although fireproof porcelain is preferable.
- Fireproof covered dishes Glass dishes with lids that fit so closely that steam cannot escape are ideal for vegetables and fruit to which no liquid is added (however, the cooking time must not exceed 5 minutes).

- Browning dishes You must be very careful when using this type of dish. The dish must always be at least 5 mm above the glass turntable.
- Clingfilm can be used, particularly for soups, sauces, stewed dishes or when defrosting food. Can also be used as a loose covering to prevent fat, etc. from spraying out into the oven compartment.
- Kitchen roll is ideal, as kitchen roll absorbs moisture and fat. For example, bacon can be placed in layers, with kitchen roll between each layer. The bacon will then be completely crispy, as it does not sit in “its own fat”. Home-baked bread can be taken directly from the freezer, packed in kitchen roll and heated in the microwave oven.
- Wet kitchen roll can be used for fish or vegetables. Covering the food prevents it from drying out.
- Baking parchment Fish, large vegetables, such as cauliflower, corn on the cob and similar can be packed in wet greaseproof paper.
- Roasting bags are ideal for meat, fish and vegetables. However, they must never be closed using metal clips. Cotton thread should be used instead. Prick the bag with small holes, and place it in the microwave oven on a plate or glass dish.
- Paper plates Should only be used for brief heating.

Important!

When you prepare food in the microwave oven, you should not use the following implements and materials:

- Sealed glass/bottles with small openings, as they may explode.
- General purpose thermometers
- Silver foil/foil trays, as the microwave rays cannot penetrate the material and the food will not cook. However, small pieces of silver paper can be used to protect thin pieces of meat or poultry so that they do not get burnt.
- Recycled paper, as it may contain small metal splinters that could cause sparks and/or a fire.
- Closed tins/containers with tightly sealed lids, as excess pressure may cause the tin/container to explode.
- Metal clips and other lids/foils, containing metal wires. These can form sparks in the microwave oven and must therefore be removed.
- Metal bowls/containers and packaging, unless they are designed specifically for use in microwave ovens. The microwaves are reflected and cannot penetrate the food through the metal.
- Plates, dishes and bowls/containers with metal, gold and silver decorations. They may break and/or cause sparks to form in the oven compartment.
- Foam plastic. Foam plastic melts in the microwave oven or may destroy the food.
- Wood Wood dries out in the microwave oven and may splinter or crack.

CLEANING

When cleaning the microwave oven, you should pay attention to the following points:

- Switch the microwave oven off and remove the plug from the wall socket before cleaning.
- Never use scouring powder, steel scourers or other strong cleaning agents to clean the interior or exterior surfaces of the microwave oven, as they may scratch the surfaces.
- Instead use a cloth dampened with hot water, and add detergent if the microwave oven is very dirty.
- Make sure that no water gets into the vent holes.
- Always keep the door open when cleaning the control panel, to avoid the microwave oven accidentally starting up during the cleaning process.
- The turning ring and the floor of the microwave oven must be cleaned regularly so that the glass turntable can move around without hindrance.
- The glass turntable and turning ring can be cleaned in a dishwasher.

BEFORE GOING TO A REPAIR CENTRE

If the microwave oven will not start:

- Check that the plug is correctly in place in the wall socket. If that is not the case, remove the plug, wait 10 seconds and then plug it in again.
- Check whether a fuse has blown or whether the fuse relay has been switched off. If it is not that, you can check that the socket itself is working by plugging in another device.
- Check that the door is closed properly. If this is not the case, the automatic safety system (via the lock dowels) ensures that the microwave oven cannot be started.
- Check whether the operating panel has been set correctly, and whether the timer has been activated.

If the microwave oven still does not work, you should contact a repair engineer.

ENVIRONMENTAL TIPS

Once any electronic product is no longer functional, it should be disposed of in such a way as to cause minimum environmental impact, in accordance with the regulations of your local authority. In most cases you can take such products to your local recycling station.

GUARANTEE TERMS

The guarantee does not apply:

- if the above instructions are not followed
- if the appliance has been interfered with
- if the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment, or has suffered any other form of damage
- if faults have arisen as a result of faults in your electricity supply.

Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior warning.

IMPORTER

Adexi Group

We cannot be held responsible for any printing errors

EINLEITUNG

Bevor Sie Ihren neuen Mikrowellenherd erstmals in Gebrauch nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durchlesen. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitsvorkehrungen. Außerdem möchten wir Ihnen raten, die Gebrauchsanleitung aufzubewahren, falls Sie zu einem späteren Zeitpunkt noch einmal etwas über die Funktionen des Mikrowellenherds nachlesen möchten.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Allgemein

- Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Verwendungszweck, d. h. für die Zubereitung von Lebensmitteln im Haushalt.
- Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien.
- Befolgen Sie stets die Anweisungen in den Abschnitten "Tipps für die Essenszubereitung" und "Verwendung von Utensilien bei der Zubereitung von Lebensmitteln".
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn sich nichts im Gerät befindet, da ohne Inhalt (Lebensmittel) die Mikrowellen nicht absorbiert werden können. Wird das Gerät ohne Inhalt angeschaltet, kann es beschädigt werden. Wenn Sie die Funktionen des Geräts üben möchten, stellen Sie eine Tasse mit Wasser in das Gerät.
- Das Gerät nicht ohne den Drehring und den Glas-Drehteller verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Sicherheitssystem der Tür nicht funktioniert und das Gerät angeschaltet werden kann, obwohl die Tür nicht geschlossen ist. Wenn die Tür offen ist, besteht die Gefahr, dass Sie der Mikrowellenstrahlung ausgesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn sich noch Reinigungsmittelreste im Gerät befinden.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des laufenden Gerätes aufhalten. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden.
- Versuchen Sie niemals, den Mikrowellenherd selbst zu reparieren.
- Wenn die Glühbirne im Innern des Geräts ausgetauscht werden muss, nehmen Sie bitte mit Ihrem Händler Kontakt auf.
- Falls der Mikrowellenherd, das Kabel oder der Stecker zu reparieren ist, muss dies in einem autorisierten Servicecenter erfolgen. Bei nicht autorisierten Reparaturen oder Änderungen erlischt die Garantie. Bei Reparaturen, die unter die Garantiebedingungen fallen, nehmen Sie bitte mit dem Laden Kontakt auf, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

Aufstellen der Mikrowelle

- Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen des Geräts.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wärmequellen, wie z.B. Gasflammen oder elektrischen Kochplatten. Das Kabel darf ebenfalls nicht in der Nähe von Wärmequellen verlegt werden.
- Entfernen Sie nicht die Füße des Mikrowellenherds.
- Die Mikrowelle muss frei stehen und darf nicht direkt an einer Wand betrieben werden. Die Lüftungsöffnungen an der Oberseite dürfen nicht verdeckt werden. Werden diese blockiert, während das Gerät in Gebrauch ist, besteht die Gefahr einer Überhitzung. Das Gerät kann erst wieder in Gebrauch genommen werden, wenn es abgekühlt ist.

Gebrauch des Mikrowellenherds

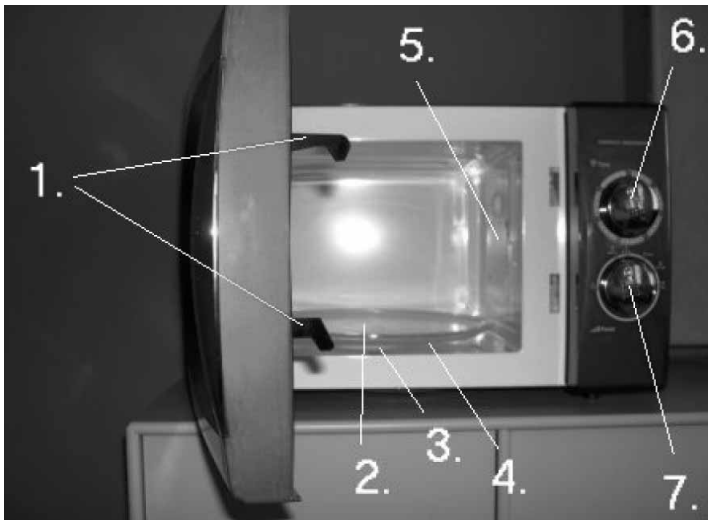
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Leitungen oder der Stecker beschädigt sind, wenn das Gerät nicht optimal funktioniert oder Schäden erlitten hat.
- Nahrungsmittel nicht direkt auf den Drehteller legen, immer in einen geeigneten Behälter geben.

Feuergefahr!

Um das Brandrisiko zu reduzieren, beachten Sie bitte Folgendes:

- Kochen Sie das Essen nicht zu lange oder zu kräftig. Lassen Sie den Mikrowellenherd nicht unbeaufsichtigt, wenn sich Papier, Plastik oder andere brennbare Garbeschleuniger im Gerät befinden.
- Metallklammern und Deckel/Folien, die Metallfasern enthalten, können zur Funkenbildung im Innenraum führen und sind deshalb zu entfernen.
- Erhitzen Sie niemals Öl oder Fett im Gerät.
- Falls Materialien im Gerät in Brand geraten, lassen Sie die Tür geschlossen. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

BESCHREIBUNG



1. Dübel
2. Glas-Drehteller
3. Drehspindel (in der Abbildung nicht sichtbar)
4. Drehring (in der Abbildung nicht sichtbar)
5. Magnetron-Abdeckung
6. Zeitwählschalter
7. Leistungswählschalter

VORBEREITUNG DES MIKROWELLENHERDS

Jedes einzelne Gerät ist in der Fabrik kontrolliert worden. Sicherheitshalber sollten Sie sich jedoch nach dem Auspacken vergewissern, dass beim Transport keine Schäden entstanden sind. Überprüfen Sie, ob sichtbare Schäden (z. B. in Form von Dellen o. Ä.) vorliegen, ob die Tür gut schließt und ob die Scharniere in Ordnung sind. Falls Sie vermuten, dass die Mikrowelle beschädigt ist, setzen Sie sich bitte mit dem Verkäufer in Verbindung. Das Gerät darf in diesem Fall erst nach Überprüfung durch eine Fachwerkstatt in Betrieb genommen werden.

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Aufstellen der Mikrowelle

Das Gerät muss auf einer ebenen Oberfläche stehen, die sein Gewicht (15,5 kg) tragen kann. An der Rückseite und des Mikrowellenherds muss mindestens 10 cm, an den Seiten mindestens 5 cm und an der Oberseite mindestens 20 cm Luft sein, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

Anschluss des Mikrowellenherds

Der Mikrowellenherd muss an 230 Volt Wechselspannung (50 Hz) angeschlossen werden. Die Garantie erlischt, wenn der Mikrowellenherd an eine falsche Spannung angeschlossen wird.

Einbau des Glas-Drehtellers

Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass der Glas-Drehteller (2) korrekt auf dem Drehring (4) und der Spindel (3) sitzt. Der Glas-Drehteller muss auf dem Drehring in der Aussparung des Garraumbodens liegen, sodass die drei Zapfen der Drehspindel zwischen die Zapfen am Boden des Drehtellers passen.

BEDIENUNG DES MIKROWELLENHERDS

1. Öffnen Sie die Tür, indem Sie am Handgriff ziehen.
2. Stellen Sie das Essen in den Mikrowellenherd und schließen Sie die Tür.
3. Wählen Sie die Leistungsstufe mit dem Leistungswählschalter (7) (siehe nachfolgende Tabelle). Der Wählschalter kann mit den Fingern gedreht werden, wenn er gedrückt wird. Sie können den Schalter auch vorsichtig drücken, bis er herausspringt, und ihn dann bis zur gewünschten Einstellung drehen.
4. Stellen Sie die Garzeit mit dem Zeitwählschalter (6) ein. Drücken Sie den Wählschalter vorsichtig, bis er herausspringt, und drehen Sie ihn dann auf die erforderliche Minutenzahl (0-30).
5. Der Mikrowellenherd beginnt mit dem Garen, sobald Sie den Zeitwählschalter drehen. Während des Garvorgangs kehrt der Wählschalter schrittweise in die 0-Stellung zurück.
6. Nach Ablauf der Zubereitungszeit schaltet sich der Mikrowellenherd automatisch aus.
7. Ein Klingelton ist zu hören, und das Licht im Garraum erlischt.

Einstellung	Leistung der Mikrowelle
HIGH	100%
M.HIGH	85%
MED	66%
M.LOW	48%
DEFROST	40%
LOW	17%

Tipp:

- Das Garen kann jederzeit durch Öffnen der Tür des Geräts unterbrochen werden.. Wenn die Ofentür wieder geschlossen wird, wird der Garvorgang sofort fortgesetzt.
- Sie können die Einstellung der Leistungsstufe jederzeit während des Garens durch Drehen des Leistungswählschalters ändern.
- Sie können die Garzeit jederzeit verlängern oder verkürzen, indem Sie den Zeitwählschalter auf die gewünschte Minutenzahl drehen.
- Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, können Sie den Zeitwählschalter verriegeln, sodass die Zeit nicht verlängert werden kann, indem Sie ihn drücken, bis ein Klicken ertönt. Um den Wählschalter wieder zu entriegeln, müssen Sie ihn vorsichtig drücken, bis er wieder herausspringt.
- Wenn Sie Garzeiten von weniger als 2 Minuten einstellen, ist es einfacher, eine genaue Einstellung vorzunehmen, wenn Sie den Wählschalter zuerst an der 2-Minuten-Marke vorbei drehen, und dann zu diesem Punkt zurückkehren.

Achtung! Drehen Sie den Zeitwählschalter immer zurück auf 0, wenn Sie das Gargut aus dem Mikrowellenherd nehmen, bevor der eingestellte Zeitraum verstrichen ist, oder wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

TIPPS FÜR DIE ESSENSZUBEREITUNG

Bei der Zubereitung von Lebensmitteln im Mikrowellengerät gelten folgende Grundregeln:

Zubereitungszeit

Kleinere Mengen lassen sich schneller garen als größere Mengen. Wenn Sie die Menge verdoppeln, erhöht sich die Zubereitungszeit auf fast das Doppelte.

Geschnittenes Gemüse, kleinere Fleisch- und Fischstücke kochen schneller als große Stücke. Für Gulasch, Eintöpfe und Geschmortes ist das Fleisch in Stücke von maximal 2 x 2 cm zu schneiden.

Die Kompaktheit des Essens ist ebenfalls sehr wichtig für die Zubereitungszeit. Je kompakter das Essen ist, desto länger dauert seine Zubereitung.

- Ganze Bratenstücke erfordern eine längere Zubereitungszeit als Eintöpfe.
- Ein Bratenstück erfordert längere Zeit als ein Gericht mit Hackfleisch.

Je kälter die Lebensmittel sind, desto länger ist die Zubereitungszeit. Lebensmittel mit Zimmertemperatur können schneller zubereitet werden als Lebensmittel aus dem Kühlschrank oder dem Gefrierschrank.

Bei der Zubereitung von Gemüse hängt die Kochzeit von der Frische des Gemüses ab. Kontrollieren Sie deshalb das Gemüse während der Zubereitung und verkürzen oder verlängern Sie die Garzeit entsprechend.

Die kurze Zubereitungszeit im Mikrowellenherd bewirkt, dass das Essen nicht zerkocht.

- Man kann ggf. etwas Wasser hinzufügen.
- Beim Kochen von Fisch und Gemüse sind nur geringe Mengen Wasser notwendig.

Leistung der Mikrowelle

Die Wahl der Leistungsstufe hängt vom Zustand der Lebensmittel ab, die zubereitet werden sollen.
In den meisten Fällen benutzt man die höchste Leistung.

- Die höchste Stufe wird unter anderem für das schnelle Aufwärmen von Essen und das Kochen von Wasser verwendet.
- Die niedrigen Stufen werden vorzugsweise beim Auftauen sowie bei der Zubereitung von Käse-, Milch- und Eierspeisen verwendet. (Ganze Eier mit Schale können nicht in der Mikrowelle gekocht werden - sie können explodieren!) Die niedrigen Stufen werden außerdem verwendet, um die Zubereitung des Essens abzuschließen oder sein Aroma zu bewahren.

Allgemeine Informationen zur Zubereitung

- Wird die gesamte Mahlzeit im Mikrowellengerät zubereitet, empfiehlt es sich, zuerst die kompakteren Lebensmittel zu erwärmen, wie z. B. Kartoffeln. Wenn diese gekocht sind, werden sie zugedeckt, und danach kann der Rest der Mahlzeit zubereitet werden.
- Die meisten Lebensmittel sollten abgedeckt werden. Ein dichtes Abdecken hält den Dampf und die Feuchtigkeit, wodurch sich die Zubereitungszeit in der Mikrowelle verkürzt. Dies gilt insbesondere für Gemüse, Fisch-, Schmor- und Eintopfgerichte. Ein Zudecken der Lebensmittel bedeutet auch, dass sich die Hitze besser verteilt, und dadurch wird die Zubereitung schneller und schmackhafter.
- Um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen, müssen die Lebensmittel richtig positioniert werden, da die Mikrowellenstrahlen in der Mitte des Geräts am stärksten sind. Wenn man z. B. Kartoffeln zubereitet, sollte man diese am Rande des Glas-Drehtellers positionieren, damit sie gleichmäßig gegart werden.
- Um kompakte Gerichte mit Fleisch oder Geflügel gleichmäßig zu garen, ist es wichtig, die Fleischstücke einige Male umzudrehen.
- Man kann im Mikrowellengerät auch backen, allerdings keine Backwaren, in denen Hefe verwendet wird.
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln mit dicker Schale, z. B. Kartoffeln, Äpfeln, ganzen Zucchini oder Kastanien sollten Sie Löcher in die Schale bohren, damit die Lebensmittel nicht während des Garens aufplatzen.
- Von einem Backofen ist man daran gewöhnt, dass man die Tür so wenig wie möglich öffnen soll. Dies ist bei der Mikrowellenfunktion nicht der Fall: Hier verschwendet man keine Energie oder wesentliche Hitze. Mann kann die Tür öffnen, so oft man will, um nach dem Essen zu sehen. Bitte beachten Sie, dass dies nur beim Garen mit der Mikrowellenfunktion zutrifft. Wenn die Heißluft- und die Grillfunktion verwendet werden, wird die Hitze in den Ofenraum abgegeben.

Wichtige Sicherheitsmaßnahmen bei der Zubereitung von Lebensmitteln!

- Nach dem Erwärmen von Babynahrung oder Flüssigkeiten in Flaschen sollten Sie auch hier die Nahrung/Flüssigkeit gut durchrühren oder schütteln und die Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben. Das Durchrühren/Schütteln gewährleistet, dass die Wärme gleichmäßig verteilt ist, und verhindert Verbrühungen.

  Der Deckel und/oder Sauger darf nicht auf der Flasche sein, wenn sie in die Mikrowelle gestellt wird.
- Bei einer zu langen Erhitzungszeit können die Lebensmittel verkohlen oder Rauch entwickeln. Geschieht dies, lassen Sie die Tür geschlossen und schalten Sie das Gerät aus, um einen eventuellen Brand zu ersticken.
- Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren oder Einkochen.
- Einige Lebensmittel mit geringem Wasserinhalt, z. B. Blockschokolade und Backwaren mit süßer Füllung, müssen vorsichtig erwärmt werden, um sie nicht zu verderben oder den Behälter nicht zu beschädigen.

VERWENDUNG VON UTENSILIEN BEI DER ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN

Vor der Zubereitung von Lebensmitteln in Behältern sollten Sie kontrollieren, dass der verwendete Behälter aus einem geeigneten Material besteht. Einige Kunststoffarten können aufweichen und sich verformen. Andere Kunststoffe und einige Keramikarten können aufplatzen – besonders wenn kleine Mengen Essen erwärmt werden.

Um zu prüfen, ob ein Behälter mikrowellengeeignet ist, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Stellen Sie den Behälter in die Mikrowelle.
- Stellen Sie ein Glas, das zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist, im Behälter in das Gerät.
- Stellen Sie das Gerät 1 Minute lang auf die höchste Leistung.
- Wird der Behälter sehr heiß, darf er nicht in der Mikrowelle benutzt werden.

Beim Zubereiten von Lebensmitteln in der Mikrowelle sollten Sie vorzugsweise folgende Behälter und Materialien verwenden:

- **Glas und Glaschüsseln** Verwenden Sie keine Glasgefäße, die Metall enthalten und beachten Sie, dass bestimmte Arten von Glas nicht hitzebeständig sind. Prüfen Sie diese wie oben beschrieben vor dem Gebrauch.
- **Steingut** (glasiert und unglasiert) Das Essen hält sich in glasierten Steingutschüsseln länger warm als in anderen Schüsseln.
- Kunststoffbehälter können für viele Erhitzungszwecke verwendet werden. Sie eignen sich jedoch nicht zum Braten.

  Achtung! Kunststoffbehälter aus Melamin, Polyethylen und Phenol sind NICHT geeignet.
- **Porzellan** Sämtliche Arten von Porzellan sind mikrowellengeeignet, feuerfestes Porzellan eignet sich jedoch am besten.
- **Feuerfeste Schüsseln** mit Deckel Glasschüsseln, deren Deckel so fest schließen, dass kein Dampf herauskommen kann, sind ideal für Gemüse und Obst ohne Zusatz von Wasser (jedoch nicht mehr als 5 Min.).
- **Bräunungsgeschirr** Bei der Verwendung dieser Art von Behältern muss man sehr vorsichtig sein. Das Geschirr muss sich stets mindestens 5 mm über der Glasdrehscheibe befinden.
- **Mikrowellengeeignete** Bratenfolien können insbesondere für Suppen, Soßen, Eintöpfe oder beim Auftauen verwendet werden. Sie können eventuell auch als lose Abdeckung verwendet werden, um zu verhindern, dass Fett das Gerät verschmutzt.
- **Papierhaushaltstücher** sind ideal, da sie Feuchtigkeit und Fett aufsaugen. Z. B. kann man Bacon und Küchentücher abwechselnd aufeinander schichten. Er wird ganz krosch, da er nicht in seinem eigenen Fett brät. Selbstgemachtes Brot kann direkt aus dem Gefrierschrank genommen, in Küchenrolle gepackt und in der Mikrowelle erwärmt werden.
- **Nasse Papier-Küchentücher** können bei Fisch und Gemüse verwendet werden. Das Abdecken der Lebensmittel verhindert das Austrocknen.
- **Pergamentpapier** Fisch, großes Gemüse wie Blumenkohl, Maiskolben u. ä. können in nasses Pergamentpapier gewickelt werden.
- **Mikrowellengeeignete** Bratenbeutel und -schläuche sind ideal für Fleisch, Fisch und Gemüse. Sie dürfen jedoch nie mit Metallklammern verschlossen werden! Verwenden Sie stattdessen Baumwollgarn. Stechen Sie kleine Löcher in den Beutel und legen Sie ihn auf einem Teller oder in einer Glasschüssel in das Gerät.
- **Papierteller** Sollten nur zum kurzem Erwärmen verwendet werden.

Achtung!
Beim Zubereiten von Lebensmitteln in der Mikrowelle dürfen Sie folgende Behälter und Materialien nicht verwenden:

- Versiegeltes Glas oder Flaschen mit kleinen Öffnungen, da diese zerplatzen können.
- Normale Thermometer
- Silberpapier oder Aluminiumfolienbehälter, da die Mikrowellen diese Materialien nicht durchdringen und das Essen darin nicht garen können. Kleine Stücke Silberpapier können jedoch verwendet werden, um dünne Fleisch- oder Geflügelstreifen vor dem Anbrennen zu schützen.
- Recyclingpapier, da es kleine Metallsplitter enthalten kann, die Funken und oder Feuer verursachen können.
- Geschlossene Dosen/Behälter mit dicht schließenden Deckeln, da der Überdruck dazu führen kann, dass die Schachtel/der Behälter explodiert.
- Metallklemmen und andere Deckel/Folien, die Metallfasern enthalten. Diese können zur Funkenbildung im Innenraum führen und sind deshalb zu entfernen.
- Schüsseln oder Behälter aus Metall, wenn sie nicht speziell für die Verwendung in der Mikrowelle gekennzeichnet sind. Mikrowellen werden reflektiert und können nicht durch Metall in das Essen gelangen.
- Teller, Schüsseln u. ä. mit Metallrand oder Gold/Silber u. ä. Sie können zerbrechen und Funken im Innenraum des Geräts verursachen.
- Schaumstoff Schaumstoff schmilzt im Mikrowellengerät und kann das Essen ungenießbar machen.
- Holz Holz trocknet im Mikrowellengerät aus und kann zersplittern oder Risse bekommen.

REINIGUNG

Bei der Reinigung des Geräts sind folgende Punkte zu beachten:

- Vor dem Reinigen Gerät ausschalten und Stecker ziehen.
- Scheuerpulver, Stahlschwämme oder andere starke Reinigungsmittel, welche die Flächen verkratzen können, dürfen nicht zur Reinigung der Innen- und Außenflächen des Geräts verwendet werden.
- Verwenden Sie stattdessen ein mit heißem Wasser angefeuchtetes Tuch und fügen Sie ein Reinigungsmittel hinzu, wenn das Mikrowellengerät sehr schmutzig ist.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen eindringt.
- Die Tür während der Reinigung des Bedienfeldes stets geöffnet lassen, damit das Gerät nicht unbeabsichtigt startet.
- Der Drehring und der Garraumboden sind regelmäßig zu reinigen, damit der Drehteller aus Glas sich ungehindert bewegen kann.
- Der Glas-Drehteller und der Drehring sind spülmaschinenfest.

BEVOR SIE DAS GERÄT ZUM KUNDENDIENST BRINGEN

Wenn das Gerät nicht startet:

- Prüfen Sie, ob der Stecker ordnungsgemäß eingesteckt ist. Ist dies nicht der Fall, Stecker ziehen, 10 Sekunden warten, und Stecker erneut einstecken.
- Prüfen Sie, ob die Sicherung durchgebrannt oder der Sicherungsschalter ausgeschaltet ist. Ist dies nicht der Fall, so überprüfen Sie den Stecker mit einem anderen Gerät.
- Überprüfen Sie, ob die Tür ordnungsgemäß geschlossen ist. Ist dies nicht der Fall, so sorgt das automatische Sicherheitssystem (über die Verriegelungsdübel) dafür, dass das Mikrowellengerät nicht gestartet werden kann.
- Überprüfen Sie, ob das Bedienfeld korrekt programmiert und der Timer aktiviert ist.

Arbeitet das Gerät immer noch nicht, so wenden Sie sich bitte an einen Fachmann.

UMWELTTIPPS

Ein Elektro-/Elektronikprodukt ist nach Ablauf seiner Funktionsfähigkeit unter möglichst geringer Umweltbelastung zu entsorgen. Dabei sind die örtlichen Vorschriften Ihrer Wohngemeinde zu befolgen. In den meisten Fällen können Sie derartige Produkte bei Ihrer örtlichen Recyclingstation abgeben.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Diese Garantie gilt nicht,

- falls die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- falls unbefugte Eingriffe am Gerät vorgenommen wurden;
- falls das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder anderweitig beschädigt worden ist;
- bei Schäden, die aufgrund von Fehlern im Leitungsnetz entstanden sind.

Aufgrund der ständigen Weiterentwicklung von Funktion und Design unserer Produkte behalten wir uns das Recht auf Änderung des Produkts ohne vorherige Ankündigung vor.

IMPORTEUR

Adexi Group

Für etwaige Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

WPROWADZENIE

Aby w maksymalnym stopniu wykorzystać możliwości nowej kuchenki mikrofalowej, należy przed pierwszym użyciem uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Szczególną uwagę należy zwrócić na zasady bezpieczeństwa. Zaleca się zachowanie tej instrukcji na przyszłość, gdyby zaszła konieczność przypomnienia sobie funkcji kuchenki mikrofalowej.

WAŻNE INFORMACJE NA TEMAT BEZPIECZEŃSTWA

Informacje ogólne

- Kuchenka mikrofalowa może być używana jedynie zgodnie z jej pierwotnym przeznaczeniem, tzn. do przygotowywania żywności do użytku domowego.
- Kuchenka mikrofalowa przeznaczona jest wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Należy zawsze postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziałach „Porady na temat przygotowywania produktów spożywczych" i „Korzystanie z naczyń podczas przygotowywania pożywienia".
- Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Aby kuchenka mikrofalowa absorbowała mikrofale, musi się w niej coś znajdować (żywność), w przeciwnym razie urządzenie może ulec uszkodzeniu. Poszczególne funkcje można wypróbować wstawiając do wnętrza kuchenki filiżankę z wodą.
- Nie wolno używać kuchenki mikrofalowej bez zainstalowanego pierścienia obrotowego i szklanej tacy.
- Nie wolno używać kuchenki mikrofalowej, jeżeli blokada zabezpieczająca nie działa prawidłowo tzn., gdy można włączyć kuchenkę mikrofalową przy otwartych drzwiczkach. Przy otwartych drzwiczkach istnieje ryzyko napromieniowania mikrofalami.
- Nie wolno używać kuchenki mikrofalowej, jeżeli wewnątrz są pozostałości środków czyszczących.
- Podczas pracy kuchenki należy zwrócić uwagę na znajdujące się w pobliżu dzieci. Dzieci mogą korzystać z kuchenki wyłącznie pod opieką osób dorosłych.
- Nigdy nie wolno samodzielnie naprawiać kuchenki mikrofalowej.
- Jeśli lampa wewnątrz kuchenki mikrofalowej wymaga wymiany, należy skontaktować się ze sprzedawcą.
- Jeżeli kuchenka mikrofalowa, przewód lub wtyczka wymagają naprawy, powinna ona zostać przeprowadzona przez autoryzowane centrum serwisowe. Nieautoryzowane naprawy lub modyfikacje unieważnią gwarancję. Informacje na temat napraw gwarancyjnych można uzyskać w sklepie, w którym zakupiono urządzenie.

Ustawianie kuchenki mikrofalowej

- Nie wolno zatykać ani zakrywać otworów wentylacyjnych w kuchence.
- Nie należy umieszczać kuchenki mikrofalowej ani jej przewodu zasilającego w pobliżu nagrzanych powierzchni, na przykład palników gazowych i elektrycznych płytek grzejnych.
- Nie należy demontować nóżek urządzenia.
- Kuchenka jest urządzeniem niezależnym. Otwory wentylacyjne w górnej części obudowy nigdy nie powinny być zakryte. Jeżeli są one zasłonięte podczas pracy kuchenki mikrofalowej, może nastąpić jej przegrzanie. Kuchenka mikrofalowa może zostać ponownie włączona dopiero po wystygnięciu.

Korzystanie z kuchenki mikrofalowej

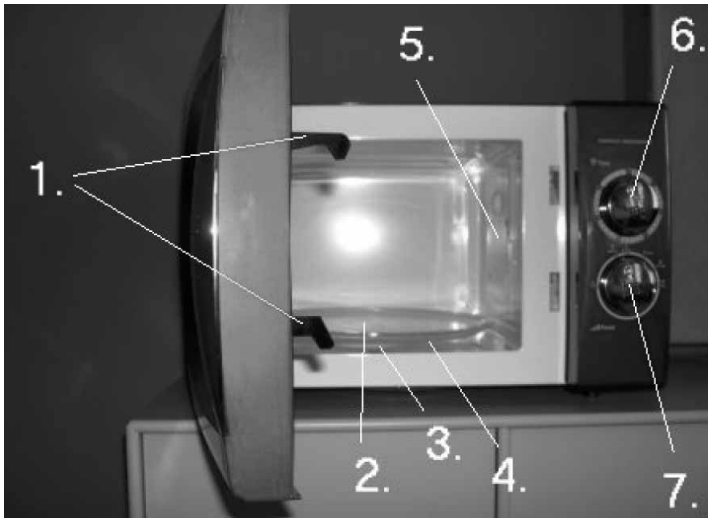
- Nie należy korzystać z kuchenki mikrofalowej, jeśli przewód sieciowy lub wtyczka są uszkodzone, urządzenie nie działa prawidłowo lub zostało uszkodzone wskutek silnego uderzenia lub w podobny sposób.
- Nie wolno przygotowywać pożywienia bezpośrednio na szklanej tacy, należy zawsze używać odpowiedniego pojemnika.

Niebezpieczeństwo pożaru!

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, należy przestrzegać następujących zaleceń:

- Nie należy gotować żywności zbyt długo lub przy zbyt wysokiej temperaturze, a także pozostawiać kuchenki mikrofalowej bez nadzoru, jeżeli w celu skrócenia czasu gotowania użyto papieru, plastiku lub innych łatwopalnych materiałów.
- Metalowe zapinki, pokrywki/folia zawierające włókna metalowe mogą powodować iskrzenie wewnątrz kuchenki, dlatego należy je usunąć.
- Nie wolno podgrzewać w kuchence oleju ani innego tłuszczu.
- Jeśli zawartość kuchenki mikrofalowej zapali się, nie należy otwierać drzwiczek. Należy natychmiast wyłączyć kuchenkę i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.

BUDOWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ



1. Kołki
2. Szklany talerz obrotowy
3. Oś obrotowa (niewidoczna na rysunku)
4. Pierścień obrotowy (niewidoczny na rysunku)
5. Pokrywa magnetronu
6. Pokrętło minutnika
7. Pokrętło mocy

PRZYGOTOWANIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Każda kuchenka mikrofalowa jest sprawdzana w fabryce, jednak dla bezpieczeństwa zalecamy po rozpakowaniu kuchenki sprawdzenie, czy nie uległa ona uszkodzeniu podczas transportu. Należy sprawdzić, czy nie ma żadnych widocznych śladów uszkodzenia (np. w postaci wgnieceń lub tym podobnych), czy drzwiczki zamykają się prawidłowo oraz prawidłowość działania zawiasów. Jeżeli kuchenka mikrofalowa uległa uszkodzeniu, należy skontaktować się ze sklepem, w którym dokonano zakupu i nie uruchamiać jej przed sprawdzeniem przez autoryzowanego specjalistę.

Przed użyciem kuchenki powinno się sprawdzić, czy całe opakowanie zewnętrzne jak i wewnętrzne zostało usunięte.

Ustawianie kuchenki mikrofalowej

Kuchenkę mikrofalową należy ustawić na płaskiej powierzchni, która wytrzyma jej wagę (15,5 kg). W celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji należy pozostawić przynajmniej 10 cm miejsca z tyłu kuchenki mikrofalowej, po 5 cm miejsca z boków i 20 cm nad kuchenką.

Podłączanie kuchenki mikrofalowej

Kuchenka mikrofalowa musi zostać podłączona do sieci zasilającej prądu zmiennego o napięciu 230V i częstotliwości 50Hz. Podłączenie kuchenki do źródła prądu o niewłaściwym napięciu skutkuje unieważnieniem gwarancji.

Wkładanie szklanego talerza obrotowego

Przed użyciem kuchenki należy upewnić się, że szklany talerz obrotowy (2) jest poprawnie umieszczony na pierścieniu (4) i osi obrotowej (3). Szklany talerz obrotowy należy nałożyć na pierścień obrotowy we wnęce podstawy kuchenki mikrofalowej tak, aby trzy bolce na osi obrotowej weszły między bolce podstawy szklanego talerza obrotowego.

OBSŁUGA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

1. Otwórz drzwiczki kuchenki pociągając za rączkę.
2. Umieść produkty przeznaczone do gotowania w kuchence mikrofalowej i zamknij drzwiczki.
3. Za pomocą pokrętła mocy (7) wybierz żądany poziom mocy (zobacz poniższą tabelę). Wciśnięte pokrętło można przekręcać za pomocą palców. Można też nacisnąć je delikatnie aż zostanie zwolnione, a następnie przekręcić na żądane ustawienie.
4. Ustaw czas gotowania za pomocą pokrętła minutnika (6). Wciśnij delikatnie pokrętło aż zostanie zwolnione, a następnie przekręcając ustaw żądaną liczbę minut (0-30).
5. Po przekręceniu pokrętła minutnika kuchenka rozpocznie gotowanie. W trakcie gotowania pokrętło będzie stopniowo powracało do pozycji zerowej.
6. Po upłynięciu ustawionego czasu kuchenka zostanie automatycznie wyłączona.
7. Zadzwoni dzwonek, a lampa wewnątrz kuchenki zgaśnie.

Ustawienie mocy	Moc mikrofal
HIGH - WYSOKA	100%
M. HIGH – średnio wysoka	85%
MED - średnia	66%
M.LOW – średnio niska	48%
DEFROST - rozmrażanie	40%
LOW - niska	17%

Wskazówka:

- Gotowanie może zostać przerwane w każdej chwili poprzez otwarcie drzwiczek kuchenki. Po zamknięciu drzwiczek gotowanie zostanie natychmiast wznowione.
- Podczas gotowania możesz w każdej chwili zmienić ustawienie mocy, przekręcając pokrętło mocy.
- Podczas gotowania w każdej chwili możesz wydłużyć lub skrócić czas gotowania, przekręcając pokrętło minutnika na żądaną liczbę minut.
- Po ustawieniu czasu gotowania, pokrętło minutnika można zablokować poprzez wciśnięcie pokrętła aż do usłyszenia kliknięcia, co uniemożliwi wydłużenie czasu gotowania. Aby zwolnić pokrętło, wciśnij je delikatnie, aż wróci na swoje miejsce.
- Jeżeli żądany czas gotowania jest krótszy niż 2 minuty, można łatwiej i dokładniej go ustawić przekręcając pokrętło poza wskaźnik 2 minut, a następnie przekręcając je z powrotem na poprzednie miejsce.

Ważne! Wyjmując żywność z kuchenki mikrofalowej przed upłynięciem czasu gotowania, lub gdy nie jest ona używana, pokrętło zawsze należy przekręcić do pozycji 0.

PORADY NA TEMAT PRZYGOTOWYWANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Podczas przygotowywania żywności należy przestrzegać następujących podstawowych zasad:

Czas gotowania
Mniejsze ilości produktów gotują się szybciej niż duże. Jeżeli ilość produktów zostanie podwojona, czas gotowania musi zostać zwiększony ponad dwukrotnie.

Mniejsze kawałki mięsa, małe ryby oraz krojone warzywa gotują się szybciej niż duże kawałki. Z tego samego powodu zaleca się podzielenie mięsa na kawałki o maksymalnych wymiarach 2 x 2 cm w celu przygotowania np. gulaszu, duszonego mięsa lub podobnych potraw.

Gęstość żywności również wpływa na czas gotowania. Im bardziej zwarta żywność, tym dłużej należy ją gotować.

- Mięso przygotowywane w całości (stek) wymaga dłuższego czasu gotowania niż dania gulaszowe.

* Stek wymaga dłuższego gotowania niż danie z mięsa mielonego.

Im zimniejsze pożywienie, tym dłuższy czas gotowania. Żywność w temperaturze pokojowej będzie się więc gotować szybciej niż żywność z lodówki lub zamrażalnika.

Czas gotowania warzyw zależy od ich świeżości. Należy sprawdzać stan warzyw i odpowiednio zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania.

Krótki czas gotowania w kuchence mikrofalowej oznacza, że żywność nie jest rozgotowana.

- W razie potrzeby można dodać trochę wody.
- Do gotowania ryb i warzyw potrzeba jedynie minimalnej ilości wody.

Moc mikrofal

Wybór ustawień mocy zależy od stanu gotowanej żywności.
W większości wypadków żywność jest gotowana przy największej mocy.

- Pełna moc jest miedzy innymi używana do szybkiego podgrzewania, gotowania wody itp.
- Niska moc jest używana głównie do rozmrażania żywności i przygotowywania dań zawierających ser, mleko i jaja. (Nie wolno gotować całych jaj skorupkach w kuchence mikrofalowej ze względu na ryzyko ich wybuchu.) Niskie wartości mocy są używane również do dogotowywania i w celu zachowania doskonałego aromatu dania.

Informacje ogólne dotyczące gotowania

- Jeżeli cały posiłek ma zostać przygotowany w kuchence mikrofalowej, należy rozpocząć od najbardziej zwartych produktów, takich jak ziemniaki. Kiedy są już gotowe, należy je przykryć na czas przygotowywania pozostałych produktów.
- Większość produktów należy przykrywać. Dopasowana pokrywka utrzymuje parę i wilgoć, co skraca czas gotowania w kuchence mikrofalowej. Sprawdza się to w szczególności podczas gotowania warzyw, dań rybnych oraz zapiekanek. Przykrywanie żywności powoduje także lepsze rozprowadzanie ciepła, co zapewnia szybkie i doskonałe wyniki.
- Dla uzyskania najlepszych efektów ważne jest właściwe umieszczenie żywności, ponieważ promieniowanie mikrofalowe jest najmocniejsze w centralnej części kuchenki. Na przykład podczas pieczenia ziemniaków, należy umieścić je wzdłuż krawędzi szklanego talerza obrotowego, aby się równomiernie gotowały.

* Aby równomiernie ugotować dania zwarte, takie jak mięso i drób, należy je kilkakrotnie obrócić.

- W kuchence mikrofalowej możliwe jest pieczenie, jednak do tych wypieków nie wolno używać drożdży.
- Podczas przygotowywania produktów o grubej skórce, np. ziemniaków, jabłek, całej dyni lub kasztanów, skórkę należy przedziurawić, aby zapobiec rozerwaniu produktu podczas gotowania.
- Podczas przygotowywania pożywienia w tradycyjnym piekarniku zwykle unika się otwierania drzwiczek. Inaczej jest w przypadku kuchenki mikrofalowej: nie ma strat energii czy też ciepła. Innymi słowy, można otwierać drzwiczki kuchenki i zaglądać do środka tak często, jak tylko się chce.

Zasady bezpiecznego użytkowania podczas przygotowywania pożywienia!

- W przypadku korzystania z kuchenki mikrofalowej do podgrzewania jedzenia dla dzieci lub płynów w butelkach do karmienia należy zawsze mieszać pokarm/płyny, a przed podaniem sprawdzić dokładnie temperaturę. Zapewnia to równomierne rozprowadzenie ciepła i uniknięcie poparzeń.
  Nie wolno zakładać pokrywki i/lub smoczka na butelki do karmienia, gdy umieszcza się je w kuchence mikrofalowej.
- Jeżeli niektóre potrawy podgrzewa się zbyt długo, mogą ulec zwęgleniu i zacząć dymić. Jeżeli to się zdarzy, należy pozostawić zamknięte drzwiczki i całkowicie wyłączyć kuchenkę mikrofalową.
- Niektóre produkty z niską zawartością wody, np. czekolada w kostkach lub ciasta ze słodkim nadzieniem powinny być podgrzewane ostrożnie. W przeciwnym razie zniszczeniu mogą ulec same produkty lub naczynia, w których się znajdują.

KORZYSTANIE Z NACZYŃ PODCZAS PRZYGOTOWANIA POŻYWIENIA

Przed rozpoczęciem przygotowywania pożywienia w pojemnikach należy sprawdzić, czy pojemniki, których zamierzasz użyć, wykonane są z odpowiedniego materiału, gdyż niektóre rodzaje plastiku mogą stać się miękkie i ulec deformacji, a niektóre typy naczyń ceramicznych mogą popękać (w szczególności podczas podgrzewania niewielkiej ilości żywności).

Aby sprawdzić, czy dany pojemnik jest odpowiedni do użycia w kuchence mikrofalowej należy:

- Umieścić pojemnik w kuchence mikrofalowej.
- Umieścić w pojemniku szklankę do połowy napełnioną wodą.
- Włączyć kuchenkę mikrofalową, która przez 15-30 sekund powinna pracować z maksymalną mocą.
- Jeżeli pojemnik stanie się bardzo gorący w dotyku, nie należy go używać w kuchence mikrofalowej.

Podczas przygotowywania żywności w kuchence mikrofalowej powinno się używać następujących naczyń i materiałów:

- Szkło i szklane miski
- Naczynia kamionkowe (emaliowane i nie emaliowane). Żywność pozostaje dłużej gorąca w kamionkowych naczyniach emaliowanych.
- Naczynia plastikowe. Mogą być używane do podgrzewania na wiele sposobów. Uwaga! NIE WOLNO używać pojemników plastikowych wykonanych z melaminy, polietylenu i fenolu.
- Porcelana. Wszelkie porcelanowe naczynia mogą być stosowane w kuchenkach mikrofalowych, chociaż najlepiej używać naczyń żaroodpornych.
- Żaroodporne naczynia z pokrywką. Naczynia szklane ze szczelnymi pokrywkami, które uniemożliwiają wydostawanie się pary, idealnie nadają się do warzyw i owoców, do których nie dodano żadnych płynów (jednak czas gotowania nie może przekraczać 5 minut).
- Naczynia opalane. Trzeba bardzo uważać podczas korzystania z tego typu naczyń. Nigdy nie należy podgrzewać naczyń opalanych na talerzu obrotowym dłużej niż 5 minut. Pomiędzy naczyniem opalanym a talerzem obrotowym należy umieścić odpowiednią izolację, np. talerz żaroodporny, aby zapobiec przegrzaniu talerza obrotowego.
- Specjalnej folii przeznaczonej do pieczenia w kuchence mikrofalowej można używać szczególnie do zup, sosów, dań duszonych lub podczas rozmrażania. Można jej także użyć jako luźnego przykrycia, aby zapobiec rozpryskiwaniu się tłuszczu wewnątrz kuchenki.
- Ręczniki papierowe są idealne, ponieważ wchłaniają wilgoć i tłuszcz. Na przykład boczek można poprzekładać ręcznikami papierowymi. Boczek będzie wówczas chrupiący, ponieważ nie będzie pływał we „własnym sosie". Chleb domowej roboty można wyjąć bezpośrednio z zamrażarki, zawinąć w ręczniki papierowe i podgrzać w kuchence mikrofalowej.
- Mokre ręczniki papierowe nadają się do ryb lub warzyw. Nakrywanie żywności chroni ją przed wysychaniem.
- Papier pergaminowy. Ryby, duże warzywa, takie jak kalafior, kaczan kukurydzy itp., można owijać w wilgotny papier pergaminowy.
- Torebki do pieczenia są idealne do mięs, ryb i warzyw. Nie wolno ich jednak zamykać metalowymi spinaczami. Zamiast tego należy używać nitki bawełnianej. Zrób małe otwory w torebce i umieść ją w kuchence mikrofalowej na talerzu lub szklanym naczyniu.

Ważne!

Podczas przygotowywania żywności w kuchence mikrofalowej nie powinno się używać następujących naczyń i materiałów:

- Zamkniętych szklanych pojemników/butelek z małymi otworami, ponieważ mogą one wybuchnąć.
- Termometrów ogólnego zastosowania
- Folii aluminiowej/tacek aluminiowych, ponieważ mikrofale nie mogą przez nie przeniknąć i jedzenie nie zostanie ugotowane.
- Papieru makulaturowego, ponieważ może zawierać metalowe cząstki, które mogą spowodować iskrzenie i/lub pożar.
- Zamkniętych pudełek/pojemników ze szczelnymi pokrywkami, ponieważ zbyt wysokie ciśnienie może spowodować ich eksplozję.
- Zacisków metalowych i innych przykryć/folii, zawierających druty metalowe. Mogą one powodować iskrzenie w kuchence mikrofalowej i dlatego należy je usunąć.
- Metalowych misek/pojemników i opakowań, o ile nie są one specjalnie zaprojektowane do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Promieniowanie mikrofalowe jest odbijane i nie może przeniknąć do żywności poprzez metal.
- Talerzy, naczyń i misek/pojemników z metalowymi, złotymi i srebrnymi ozdobami. Mogą one pęknąć i/lub powodować iskrzenie we wnętrzu kuchenki.

CZYSZCZENIE

Podczas czyszczenia kuchenki mikrofalowej należy uwzględnić następujące zalecenia:

- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć kuchenkę i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
- Do czyszczenia wewnętrznych lub zewnętrznych powierzchni nie należy stosować proszków ścierających, skrobaczek metalowych lub innych silnych środków czyszczących, gdyż mogą one porysować te powierzchnie.
- Zamiast tego należy używać wilgotnej szmatki z dodatkiem detergentu, jeżeli kuchenka mikrofalowa jest bardzo zabrudzona.
- Należy uważać, aby woda nie dostała się do otworów wentylacyjnych.
- Talerz obrotowy i dno kuchenki mikrofalowej muszą być regularnie czyszczone, aby szklany talerz obrotowy mógł się obracać bez przeszkód.
- Szklany talerz obrotowy oraz pierścień obrotowy mogą być myte w zmywarce do naczyń.
- Nie wolno zdejmować pokrywy magnetronu (5) wewnątrz kuchenki!
- Wskazówka: Po używaniu kuchenki przez pewien czas komora kuchenki może wydzielać zapach. Jeżeli zapach nie znika po normalnym czyszczeniu, należy umieścić kilka plasterków cytryny w filiżance i gotować w kuchence mikrofalowej na pełnej mocy przez 2-3 minuty. Czynność ta skutecznie usunie zapach.

ZANIM UDASZ SIĘ DO PUNKTU SERWISOWEGO

Jeżeli kuchenki mikrofalowej nie można uruchomić:

- Sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka. Jeżeli wtyczka jest włożona, należy ją wyjąć, odczekać 10 sekund i włożyć ponownie.
- Sprawdź, czy nie przepalił się bezpiecznik lub czy nie został wyłączony bezpiecznik automatyczny. Jeżeli tak nie jest, można sprawdzić, czy działa samo gniazdko, podłączając inne urządzenie.
- Sprawdź, czy drzwiczki zostały prawidłowo zamknięte. Jeżeli nie, automatyczny system bezpieczeństwa poprzez kołki zamka (1) zabezpiecza kuchenkę mikrofalową przed uruchomieniem.
- Sprawdź, czy minutnik jest włączony.

Jeżeli kuchenka mikrofalowa w dalszym ciągu nie działa, należy skontaktować się z punktem serwisowym.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OCHRONY RODOWISKA

Jeżeli urządzenie elektryczne nie jest już zdatne do użytku, należy je zutylizować w sposób jak najmniej szkodliwy dla środowiska, zgodnie z lokalnymi przepisami. Zazwyczaj taki produkt można oddać do najbliższego zakładu utylizacji odpadów.

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja nie obowiązuje:

- jeżeli nie przestrzegano niniejszej instrukcji;
- jeżeli urządzenie zostało naruszone przez osoby nieupoważnione;
- jeżeli urządzenie było użytkowane w sposób niewłaściwy, nieostrożny lub zostało uszkodzone;
- * jeżeli uszkodzenie powstało na skutek wahań napięcia lub z innych powodów związanych z siecią elektryczną.

Z uwagi na ciągłe doskonalenie naszych produktów pod względem ich funkcjonalności i stylistyki zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez uprzedzenia.

IMPORTER

Adexi Group

Firma nie ponosi odpowiedzialności za błędy w druku.

ВВЕДЕНИЕ

Внимательно прочитайте настоящую инструкцию для ознакомления с функциями новой микроволновой печи перед ее первым использованием. Обратите особое внимание на правила техники безопасности. Кроме того, рекомендуется сохранить эту инструкцию, чтобы при необходимости можно было снова получить сведения о функциях микроволновой печи.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Основные меры

- Микроволновая печь должна использоваться только по прямому назначению, то есть для приготовления пищи в домашних условиях.
- Микроволновая печь предназначена только для домашнего использования.
- Всегда следуйте инструкциям разделов “Советы по приготовлению блюд” и “Использование посуды для приготовления блюд”.
- Не включайте пустую микроволновую печь. Чтобы микроволновая печь могла поглощать микроволны, в ней должны находиться пищевые продукты, иначе она может быть повреждена. Чтобы попрактиковаться в использовании различных функций, можно поместить в микроволновую печь чашку с водой.
- Не используйте микроволновую печь, если кольцо вращения и стеклянный поддон не установлены.
- Не пользуйтесь микроволновой печью, если не работает система предохранительной блокировки, которая предотвращает включение микроволновой печи при открытой дверце. Если дверца открыта, существует опасность микроволнового облучения.
- Не используйте микроволновую печь, если внутри нее есть остатки чистящего средства.
- Следите за детьми, находящимися поблизости во время работы печи. Дети могут пользоваться микроволновой печью только под наблюдением взрослых.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать микроволновую печь.
- Если потребуется заменить лампочку внутри печи, обратитесь к дилеру.
- Для ремонта микроволновой печи, шнура или вилки обратитесь в авторизованный сервисный центр. Несанкционированный ремонт или модификация печи ведут к аннулированию гарантии. По вопросам гарантийного ремонта обращайтесь в магазин, в котором была приобретена печь.

Установка микроволновой печи

- Не загораживайте и не закрывайте вентиляционные отверстия на микроволновой печи.
- Не размещайте микроволновую печь или ее шнур вблизи горячих зон, например рядом с газовыми и электрическими плитами.
- Не снимайте ножки микроволновой печи.
- Печь следует располагать на удалении от других предметов. Не перекрывайте вентиляционные отверстия в верхней части корпуса. В противном случае при работе данного устройства существует опасность перегрева. Если это все же произойдет, пользоваться микроволновой печью можно будет, только когда она охладится.

Использование микроволновой печи

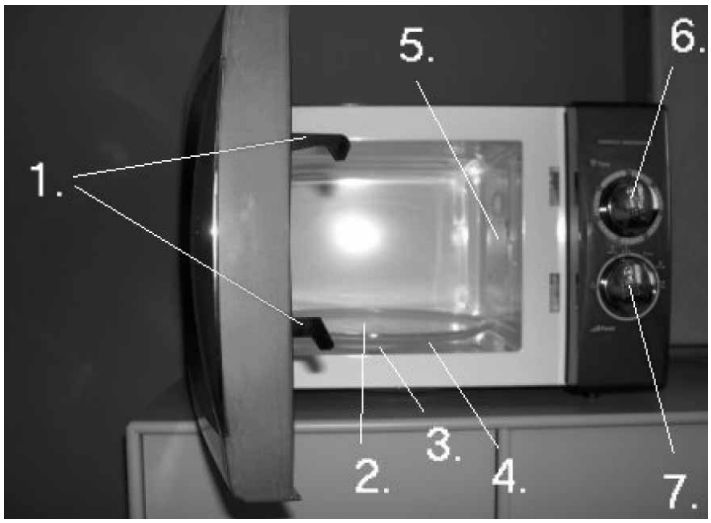
- Не пользуйтесь микроволновой печью, если сетевой шнур или вилка повреждены, устройство не работает надлежащим образом или повреждено в результате сильного удара либо какого-либо другого воздействия.
- Не готовьте пищу непосредственно на стеклянном поддоне. Всегда пользуйтесь соответствующей посудой.

Опасность возгорания!

Для снижения риска возгорания внутри печи выполняйте следующие правила.

- Не готовьте пищу слишком долго или при слишком высокой температуре, а также не оставляйте печь без присмотра, если в нее помещены бумажные, пластиковые или прочие легковоспламеняющиеся материалы с целью сокращения времени приготовления.
- Металлические зажимы и крышки или пленки, содержащие металлические нити, могут вызвать искрение в микроволновой печи. Поэтому перед помещением продуктов в печь эти компоненты необходимо удалять.
- Никогда не разогревайте масло или жир в микроволновой печи.
- Не открывайте дверцу при возгорании материалов, находящихся в микроволновой печи. Немедленно выключите микроволновую печь и выньте вилку из сетевой розетки.

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



1. Штыри
2. Стеклянный поворотный диск
3. Вал поворотного диска (не виден на рисунке)
4. Кольцо вращения (не видно на рисунке)
5. Крышка магнетрона
6. Регулятор времени
7. Переключатель мощности

ПОДГОТОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ К РАБОТЕ

Каждая микроволновая печь проходит заводской контроль, но в целях безопасности после распаковки следует внимательно осмотреть печь на предмет повреждений при транспортировке. Убедитесь, что отсутствуют видимые повреждения (например, в виде вмятин или подобных дефектов), дверца печи закрывается правильно, а также проверьте состояние петель. В случае обнаружения повреждений необходимо сообщить об этом в магазин, где была приобретена микроволновая печь, и не использовать ее до проверки специалистом авторизованного центра.

Перед тем как использовать микроволновую печь, следует удостовериться, что удалены все элементы упаковки как изнутри прибора, так и снаружи.

Установка микроволновой печи
Микроволновую печь необходимо устанавливать на ровной и плоской поверхности, способной выдержать ее вес (15,5 кг). Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо оставить 10 см свободного пространства позади печи, 5 см – по бокам и 20 см – сверху.

Подключение микроволновой печи
Микроволновую печь необходимо подключать к сети переменного тока с напряжением 230 В и частотой 50 Гц. При подключении микроволновой печи к сети с другим напряжением гарантия становится недействительной.

Установка стеклянного поворотного диска
Перед использованием печи правильно расположите стеклянный поворотный диск (2) на кольце вращения (4) и вале (3). Стеклянный поворотный диск необходимо устанавливать на кольце вращения, расположенном в углублениях основания внутренней поверхности микроволновой печи, так, чтобы три штифта на валу поворотного диска оказались между штифтами в нижней части поворотного диска.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

1. Откройте дверцу, потянув ручку.
2. Поместите продукты для приготовления в печь и закройте дверцу.
3. Выберите уровень мощности с помощью переключателя (7) (см. таблицу выше). Для поворота переключателя на него необходимо нажать. Можно также без усилий нажать на кнопку, чтобы она выскочила, а затем повернуть ее в нужное положение.
4. С помощью регулятора времени (6) установите время приготовления. Слегка нажмите на регулятор, чтобы он выскочил, а затем поверните его, чтобы установить необходимое количество минут (от 0 до 30).
5. Микроволновая печь начнет работать сразу после установки времени с помощью регулятора. Во время приготовления пищи регулятор времени будет медленно приближаться к отметке “0”.
6. По истечении времени приготовления печь автоматически выключится.
7. Прозвучит сигнал, и свет в печи выключится.

Режим	Микроволны
HIGH	100 %
M.HIGH	85 %
MED	66 %
M.LOW	48 %
DEFROST	40 %
LOW	17 %

Совет.
- Процесс может быть остановлен в любое время открытием дверцы. Приготовление возобновится, как только будет закрыта дверца.
- Во время приготовления блюда можно изменить режим мощности с помощью соответствующего переключателя.
- В процессе приготовления пищи можно также в любой момент увеличить или сократить время, установив регулятор в нужное положение.
- Установив время, можно заблокировать переключатель, нажав на него до щелчка, чтобы нельзя было далее изменить время. Для разблокировки регулятора слегка нажмите на него, чтобы он выскочил.
- Если время приготовления будет составлять менее 2 минут, проще выполнить точную установку времени. Для этого сначала переведите регулятор за отметку 2 минут, а затем установите его в нужное положение (на 2 минуты или менее).

Важно! Устанавливайте регулятор времени в положение “0”, если блюдо извлекается до окончания заданного периода времени, а также когда печь не используется.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Во время приготовления пищи в микроволновой печи необходимо соблюдать следующие основные правила.

Время приготовления
Чем меньше количество продуктов, тем меньше времени требуется для их приготовления. При увеличении объема продуктов в два раза время их приготовления необходимо увеличить соответственно более чем в два раза.

Маленькие куски мяса, рыба небольшого размера и нарезанные овощи готовятся быстрее, чем большие куски. По этой же причине при приготовлении, например, гуляша, тушеного мяса или подобного блюда, рекомендуется порезать мясо на куски размером не более 2 на 2 см.

На время приготовления пищи также влияет ее плотность. Чем выше плотность пищи, тем больше времени требуется для ее приготовления.
- На приготовление крупных кусков мяса уйдет больше времени, чем на тушеное блюдо.
- Для разогревания куска мяса требуется больше времени, чем на приготовление блюда из фарша.

Чем холоднее пища, тем дольше ее нужно готовить. Продукты, которые имеют комнатную температуру, будут приготовлены быстрее, чем продукты, взятые из холодильника или морозильной камеры.

При приготовлении овощей следует иметь в виду, что время приготовления зависит от их свежести. Следовательно, в зависимости от свежести овощей время необходимо увеличить или уменьшить.

Если установить меньшее время приготовления в микроволновой печи, пища не будет нагреваться слишком сильно.
- При необходимости можно добавить немного воды.
- Во время приготовления рыбы и овощей требуется минимальное количество воды.

Микроволны

Выбор режима мощности зависит от состояния продуктов, которые требуется приготовить.
В большинстве случаев пищу следует готовить на полной мощности.
- Кроме того, режим полной мощности используется для быстрого повторного разогрева пищи, нагревания воды и т. п.
- Слабая мощность, главным образом, используется для размораживания пищи и приготовления блюд, содержащих сыр, молоко или яйца (в микроволновой печи нельзя готовить яйца в целой скорлупе, поскольку они могут взорваться). Помимо этого, режим малой мощности также используется для окончательного приготовления пищи и придания ей превосходного аромата.

Общие сведения о приготовлении

- Если в микроволновой печи необходимо приготовить целое блюдо, рекомендуется сперва готовить более плотные продукты, например картофель. После приготовления накройте их и оставьте до того, как будут готовы остальные продукты.
- Накрывать следует большинство продуктов. Плотно прилегающая крышка не выпустит пар и влагу, что позволит снизить время приготовления в микроволновой печи. Это особенно важно при разогревании овощей, рыбных блюд и запеканки. Благодаря крышке лучше распределяется тепло, что обеспечивает прекрасный результат.
- Для достижения оптимального результата необходимо правильно размещать пищу, поскольку микроволны имеют наивысшую мощность в центре печи. Например, при приготовлении клубней картофеля их следует разместить по краям стеклянного поворотного диска, чтобы обеспечить равномерное разогревание.
- При разогревании плотных продуктов, в частности мяса или птицы, следует несколько раз переворачивать куски.
- Микроволновую печь можно использовать для выпекания любых изделий, кроме содержащих дрожжи.
- При разогревании пищи с тонкой оболочкой, например картофеля, яблок, тыкв или каштанов, эту оболочку следует прокалывать, чтобы пища не взорвалась во время приготовления.
- При приготовлении пищи в обычной печи дверцу стремятся открывать как можно реже. С функцией микроволн дело обстоит по-другому: здесь не происходит потери энергии или значительного количества тепла. Поэтому можно как угодно часто открывать дверцу печи и проверять состояние пищи.

Важные меры безопасности при приготовлении продуктов!

- Если в микроволновой печи нагревается детское питание или жидкости в рожке, перед кормлением пищу или жидкость нужно помешать, а также следует проверить ее температуру. Это позволит равномерно распределить тепло и предотвратить ожог. Крышку и соску нельзя надевать на бутылочку при разогревании в микроволновой печи.
- В ходе долгого разогревания некоторые продукты могут обуглиться и задымиться. В этом случае не открывайте дверцу и полностью отключите печь.
- Некоторые продукты с низким содержанием воды, например дольки шоколада или печенье со сладкой начинкой, следует разогревать весьма осторожно, иначе контейнер или они сами могут испортиться.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОСУДЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Перед началом приготовления пищи в контейнерах необходимо убедиться, что они изготовлены из подходящего материала, поскольку некоторые виды пластика могут деформироваться, а керамика определенного типа может потрескаться (особенно при разогревании небольшого количества пищи).

Чтобы проверить, можно ли использовать посуду в микроволновой печи, выполните следующие действия.

- Поместите контейнер в микроволновую печь.
- Одновременно с этим поместите в контейнер стакан с водой, наполненный наполовину.
- Включите микроволновую печь на 15-30 секунд, установив максимальную мощность.
- Если контейнер сильно нагреется, использовать его в микроволновой печи не следует.

Для приготовления пищи в микроволновой печи рекомендуется пользоваться следующей посудой и материалами.

- Стекло и стеклянные емкости.
- Керамика (глазурованная и неглазурованная). В глазурованной керамической посуде пища остается горячей дольше, чем в любой другой.
- Контейнеры из пластика могут использоваться для различных режимов разогревания. Внимание! ЗАПРЕЩАЕТСЯ пользоваться пластиковыми контейнерами из меламина, полиэтилена и фенола.
- Фарфор. В микроволновой печи можно использовать посуду из любого фарфора, однако рекомендуются емкости из термостойкого фарфора.
- Термостойкая закрывающаяся посуда. Стеклянная посуда с плотно прилегающими крышками, не выпускающими пар, идеально подходит для приготовления овощей и фруктов, к которым не добавляется жидкость (однако время приготовления не должно превышать 5 минут).
- Глазурованная посуда. При использовании этого типа посуды надо проявлять особую осторожность. Никогда не нагревайте глазурованную посуду на поворотном диске более 5 минут. Для предотвращения перегрева поворотного диска необходимо обеспечить его достаточную изоляцию, например поставить под глазурованную посуду термостойкую тарелку.
- Пленка для жарки в микроволновых печах может использоваться, в частности, для приготовления супов, соусов, тушеных блюд или при размораживании пищи. Кроме того, ее можно использовать для предотвращения разбрызгивания жира и т. п. внутри печи.
- Пищевая пленка идеально подходит для разогревания, поскольку она впитывает влагу и жир. Например, пищевой пленкой можно разделить несколько кусков бекона. В результате бекон будет хрустящим, поскольку жир будет поглощаться пленкой. Кроме того, для разогревания в пищевую пленку можно завернуть хлеб домашней выпечки, который хранился в морозильной камере.
- Влажную пищевую пленку можно использовать для рыбы или овощей. Если эти продукты завернуть в пленку, они сохранят жидкость.
- Жиронепроницаемая бумага. Рыбу и крупные овощи, например цветную капусту и початки кукурузы, можно завернуть во влажную жиронепроницаемую бумагу.
- Пакеты для жарки идеально подходят для мяса, рыбы и овощей. Их не следует закрывать с помощью металлических зажимов. Вместо этого, используйте хлопчатобумажные нитки. Проделайте в пакете маленькие отверстия и поместите его в микроволновую печь на тарелку или стеклянное блюдо.

Важно!

Для приготовления пищи в микроволновой печи нельзя использовать следующую посуду и материалы.

- Закрытые стаканы и бутылки с узкими горлышками, так как они могут взорваться.
- Термометры общего назначения
- Фольга и поддоны из фольги, так как микроволновые лучи не проникают сквозь этот материал и пища не будет нагреваться.
- Переработанная бумага, поскольку она может содержать металлические частицы, которые могут вызвать искрение и (или) возгорание.
- Закрытые банки и контейнеры с плотно закрытыми крышками, поскольку избыточное давление может привести к их взрыву.
- Металлические зажимы, крышки и фольга, содержащие металлические нити. Они могут привести к искрению в печи, и потому их не следует применять.
- Металлические сосуды, контейнеры и упаковка, кроме непосредственно предназначенных для использования в микроволновых печах. Микроволны отражаются ими и не могут проникать в пищу через металл.
- Тарелки, посуда, а также сосуды и контейнеры с металлическими, золотыми и серебряными украшениями. Они могут испортиться и (или) вызвать искрение внутри печи.

ЧИСТКА

При чистке микроволновой печи необходимо придерживаться следующих инструкций.

- Перед чисткой выключите микроволновую печь и выньте штепсельную вилку из розетки.
- Не пользуйтесь чистящим порошком, металлическими мочалками или иными сильными средствами для чистки внутренних и наружных поверхностей микроволновой печи, так как они могут быть поцарапаны.
- Вместо этого, используйте ткань, смоченную горячей водой. Если микроволновая печь сильно загрязнена, добавьте моющее средство.
- Убедитесь, что в вентиляционные отверстия не попала вода.
- Для обеспечения свободного вращения стеклянного поворотного диска чистка днища микроволновой печи и вращающегося кольца должна проводиться регулярно.
- Для очистки стеклянного поворотного диска и вращающегося кольца можно использовать средство для мытья посуды.
- Не снимайте крышку магнетрона (5), расположенную внутри печи!
- После использования печи в течение некоторого времени в ее отсеке может появиться неприятный запах. Если запах не исчезает после обычной чистки, положите в чашку несколько ломтиков лимона и нагревайте их в микроволновой печи на полной мощности в течение 2-3 минут. Это позволит окончательно избавиться от запаха.

ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Если микроволновая печь не включается, выполните следующие действия.

- Проверьте, правильно ли вилка вставлена в розетку. Если все в порядке, выньте вилку, подождите 10 секунд и вставьте ее обратно в розетку.
- Проверьте, работает ли предохранитель и его реле. Если все в порядке, убедитесь в исправности розетки, включив в нее другое устройство.
- Проверьте, правильно ли закрыта дверца печи. В противном случае блокировочные штыри (1) автоматической системы безопасности будут предотвращать включение микроволновой печи.
- Проверьте, не включен ли таймер.

Если микроволновая печь все еще не работает, следует обратиться к специалисту по ремонту.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

Неработающие электроприборы следует утилизировать с наименьшим ущербом для окружающей среды в соответствии с действующими местными правилами. В большинстве случаев такое изделие можно сдать на местную станцию переработки.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Гарантия теряет свою силу в следующих случаях:

- если не соблюдались изложенные выше инструкции;
- если устройство было вскрыто;
- если устройство использовалось ненадлежащим образом, небрежно или было повреждено в результате какого-либо воздействия;
- если неполадки устройства возникли вследствие неисправности электросети.

В связи с постоянной работой по совершенствованию функциональности и дизайна нашей продукции мы оставляем за собой право вносить изменения в изделие без предварительного уведомления.

ИМПОРТЕР

Группа Adexi

Компания Adexi не несет ответственности за возможные опечатки.